

**ION PARASCHIV, TRANDAFIR
ILIESCU**

ȘERBAN VODĂ

la hotel

INTER CONTINENTAL



**De la
hanul
Șerban
Vodă la
hotel**

Interconti nental

de la hanui
SERBAN
VODA
lo hotel
INTER
CONTINENTAL

DE LA HANUL ȘERBAN VODĂ
LA HOTEL INTERCONTINENTAL

Ion Paraschiv • Trandafir
Iliescu
ION PARASCHIV • TRANDAFIR ILIESCU

DE LA HANUL ȘERBAN VODĂ LA HOTEL INTERCONTINENTAL

*(Pagini din istoria comerțului hotelier și
de alimentație publică din București)*



EDITURA SPORT-TURISM
BUCUREȘTI, 1979

Cuvînt

FRUMOASA METROPOLĂ a Bucureștilor beneficiază în înaintea prezent de cea mai bogată istoriografie locală din țară și de una dintre cele mai variate literaturi privind capitalele lumii. De la bătrînii cronicari, unii dintre ei erudiți autori de cronică bucureștene, și pînă în aceste zile ale contemporaneității, s-a scris o literatură vastă alcătuită din sinteze ce poartă semnătura celor mai mari istorici români, studii, broșuri, ghiduri, romane și nuvele care surprind cu finețe specificul vieții acestui oraș. Volume de arheologie, de documente, însemnări ale unor călători străini sosiți în cetatea de pe Dîmbovița, memorii ale unor personalități politice sau culturale — iată o paletă, în mod sigur incompletă, de izvoare ale istoriei Capitalei. Și tot acest material stă la dispoziția celui care, străbătînd străzile moderne ale celui mai mare oraș românesc, descoperă ceva, acel ceva pe care socotește că este dator să-l înfățișeze obștei citadine, și nu numai ei.

Cartea pe care o deschidem acum prezintă ceva ce ne este cunoscut, în aparență, tuturor, lumea alimentației publice ale cărei izvoare pornesc odată cu însăși urbea descendenților

*legendarului Bucur.
Căci alături de
atelierele fie-*

rarilor pe care arheologii le-au surprins în jurul actualei Pieți 1848 și le-au datat în cel de al XV-lea veac, ele puțin și mai vechi, de cuptoarele olarilor de la Colțea, de scaunele măcelarilor implantate pe malul scund al Bucureștioarei, sau de prăvăliile în care se lă- făiau mărturi aduse de la Brașov, Sibiu, Lipsea și Con- stantinopol, au existat faimoasele racherii — crîșme organizate în bolți adincite în pămînt sau construite din bîrne masive de lemn. Documentele le consemnează tîrziu, dar ele trebuie să fi fost prezente, după părerea noastră, încă din momentul zămislirii vieții urbane bucureștene. Poate de aceea și autorii volumului prefătat aici au simțit nevoia unui capitol introductiv privitor atît la vechimea locuirii acestui centru al Cîmpiei Române, cît și la formarea și dezvoltarea Bucureștilor în secolele XIV—XVII. Și bine au făcut căci lucrurile firești își au cursul lor normal ce se înfiripă și se dezvoltă în timp, în ritm mai alert sau mai lent. Alimentația publică bucureșteană a contribuit și a reflectat în același timp drumul lung prin istorie al marelui oraș de pe Dîmbovița. Și i-a definit, alături de stabilimentele meșteșugărești și apoi industriale, marile etape ale dez- votării multiseculare. Fără nici o îndoială, cînd secolul al XVII-lea a înregistrat deschiderea marilor hanuri, în mentalitatea contemporanilor, în practica comercială a vremii s-a petrecut un salt ce anunța vremuri noi.

Analizată în ansamblu, epoca domniilor lui Șerban Cantacuzino, ctitorul hanului ce i-a purtat numele, și Constantin Brîncoveanu, și el proprietar al unui celebru han, se prezintă ca purtătoare a unor gemeni ce

CUVÎNT
REȘTESC
ÎNAINTE

amurgul feudalității românești. Va rămîne un amurg întîrziat datorită deceniilor de domnie fanariotă. Iar stabilimentele negoțului local, inclusiv cele de alimentație publică, vor reflecta acest proces ce s-a menținut în formele lui tradiționale devenite adesea anacronice. Documentele nu ne dezvăluie, pînă către stîrși- tul secolului al XVIII-lea, nici mari transformări în zal- hanalele de carne, nici crîșme deosebite, nici cafenele rupte de amprenta balcanică.

Dar cînd societatea românească, și îndeosebi cea bucureșteană, pășește pe calea manufacturieră, a negoțului larg cu Occidentul, cînd lumea își satisface gusturile rafinate cu produse sosite de pretutindeni, cînd oaspeții străini prospectează deschis sau tainic bogățiile satelor și orașelor de la Dunăre și Clarpnți, suflul nou cuprinde și ramura alimentației publice. Nu poate fi vorba de o explozie, de un transplant brutal al unor practici străine, ci de o capacitate impecabilă de adaptare la noile cerințe pe care veacul al XIX-lea le-a pus în fața societății românești sau de aiurea. Or, acest salt se reflectă în mod convingător și în acest volum. Vechiul se metamorfozează sau dispăre, sau în cel mai bun caz este împins spre mahalale marginase ce înconjură orașul. Centrul abandonează hanul și își ridică hotelul modern, crișma face loc restaurantului, cafeneaua, deși tot cafenea, se modernizează cu mese de biliard, iar saloanele curate ale unora devin loc de întîlnire a politicienilor, scriitorilor și artiștilor vremii. Este drept că Bucureștii își conservă vechile circumioare deschise din zori pînă în zorii următori la Obor, la Șosea, pe bătrînele căi ce se scutură de nesfîrșitele poduri de lemn și trec la pavajul de piatră. Și dacă cei mulți rămîn credincioși podgoriei din Dealul Bucureștilor, ce începea de la Elefterie și ținea pînă în panta Văcăreștilor sau izvoarele reci și limpezi de la Filaret, erau destui aceia care căutau grădinile de vară în fruntea cărora au rămas în memoria posterității „Unionul”, „Oteteleșeanu” ș.a. În peisajul comercial al orașului își fac prezența cofetăriile, devenite de mare preț datorită priceperii unor neîntrecuți maeștri.

De acum drumul înnoirilor este larg deschis. Este un drum pe care vor păși și

**CUVÎNT
ÎNAINTE**

autorii acestui volum, precum și mulți dintre cei amintiți cu prilejul relatării unor momente mai însemnate. Sincer, fără emfază, sînt derulate evenimente legate de marile confruntări politice, în care personalul marilor și micilor unități comerciale publice, alături de întreaga clasă muncitoare, și-a adus aportul la biruința supremă a națiunii române în acel istoric August 1944.

Ultima parte a volumului redă corolarul temei tratate în contextul contemporaneității, moment de apogeu al societății românești. Este perioada marilor unități, a diversificării rețelei de alimentație publică, a desfășurării unei activități bazate pe cerințele zilnice ale celor peste două milioane de bucureșteni, ale numeroșilor oaspeți din țară și de peste hotare.

Vor reuși autorii să convingă cititorul asupra acestui subiect tratat acum, pentru prima oară, la atari dimensiuni ? Fără nici o îndoială că da. Lucrarea lor poate fi considerată răspuns la o chemare și îndatorire izvorîte din trăirea intensă a evenimentelor ce s-au derulat timp de mai multe decenii și în iureșul cărora s-au găsit Ion Paraschiv și Trandafir Uiescu. Ei nu sînt oameni de condei, deși în cariera lor au împletit admirabil profesii diferite, unele în directă legătură cu tema tratată, altele slujind grija pentru tezaurul arhivistic al patriei. Poate de aici irump farmecul și stîngăcia, redarea uneori sentimentală a faptelor, creionarea unilaterală a unor titani ai culturii românești, oameni politici, diplomați sosiți din marile metropole ale lumii în restaurantele sau cofetăriile bucureștene. întregul mănunchi de personalități nu apar în tainice dispute politice sau în șocante ședințe academice, ci în universul tihnit, sau aparent tihnit, al modernelor restaurante, în marile sau cochetele grădini, în cafenelele celebre ce înnobilează bulevardele centrale ale capitalei. De fiecare dată personajele acestea, cu talentele și cu tarele lor, apar înconjurate de oameni de rînd, consumatori

obișnuiți sau ocazionali, rapsozi populari, în cuvîntul și în verbul cărora erau știgmatizate ipocrizia, lașitatea, și cupiditatea celor ce formau fauna unităților selecte de alimentație publică bucureșteană de altădată.

Volumul, așa cum a fost elaborat, interesează un cerc larg de cititori. Cît privește acuratețea informațiilor, un lucru este cert : el pune în circuit public un anume material arhivistic care dezvăluie trăsăturile ma-

jore ale societății bucureștene în ceea ce privește tendința de îngemănare a moștenirii străbune cu noul iz- vorît din creativitatea culinară recunoscută pentru Bucureștii tuturor timpurilor. O carte care se citește cu plăcere și în paginile căreia se găsește ceva din farmecul de ieri, și de azi al capitalei socialiste.

Dr. PANAIT I. PANAIT

Către CARTEA DE FAȚA este rodul unei pasiuni. Al pasiunii auto- **cititor** rilor care, timp de mai mulți ani în șir, au făcut investigații de teren, au cercetat în arhive și biblioteci, au stat de vorbă cu nenumărați oameni ce, într-un fel sau altul, le-au putut furniza date, informații, amănunte revelatoare, privind vasta și deloc ușoara întreprindere a conceperii și elaborării unei lucrări despre hanurile și restaurantele Bucu-reștiului.

Gîndită aidoma unei călătorii în istoria spațiilor de cazare și a localurilor de alimentație publică din vechime și pînă azi, cartea noastră se vrea totodată și o originală fereastră către ambianța, atmosfera, obiceiurile și oamenii Bucu-reștiului de altădată — așa cum ni l-au păstrat fotografiile de epocă, mențiunile documentare, însemnările și amintirile scriitorilor sau ale cititorilor de la noi și de aiurea.

Fără a viza doar un simplu colaj de citate și fără a aluneca în anecdotică de dragul anecdoticii, rîvna

noastră s-a consumat
 mai ales în conturarea
 unui fir cronologic care
 — departe de a fi istorie
 aridă și greoaie,
 interesînd un cerc
 restrîns de cititori — în
 final poate oferi o
 panoramă cu-

CĂTRE CITITOR

prinzătoare a evoluției comerțului hotelier și de alimentație publică din București.

Dorind să prezentăm și o serie de particularități ale gastronomiei românești — de mare și bun renume peste hotare — am recurs și la creionarea unor portrete de ospătari și cofetari care au ridicat meseria lor la rang de artă, înscriindu-și numele la loc de cinste într-o eventuală istorie a acestor profesii.

Cartea nu se vrea, însă, un îndreptar tehnic și nici o simplă istorie. Invitându-ne cititorii la o călătorie în lumea de altădată, dar și în cea de azi a capitalei noastre, vrem totodată să reliefăm și preocuparea ce a existat dintotdeauna pentru lărgirea, diversificarea, îmbogățirea rețelei de cazare și alimentație publică — în virtutea tradiționalei ospitalități a bucureșteanu- lui, ca și a românului în general.

Data fiind noutatea „temei” pe care ne-am propus-o, ne exprimăm speranța că ea îi va interesa în egală măsură pe specialist, ca și pe nespecialist, pe cititorul vîr- tnic căruia i se oferă prilejul să-și reamintească Bucu- reștiul tinereții sale, ca și pe cel tînăr — dornic să descopere, dintr-un unghi nou, orașul cunoscut pînă acum din stampe și din paginile unor scriitori ai vremii. Firește că n-am putut folosi decît o parte din vastul material investigat (celor interesați de aprofundarea „itinerarului” propus de noi le oferim la finele volumului o bibliografie cuprinzătoare) și că n-am identificat toate clădirile care și-ar fi meritat, poate, un loc în cartea noastră. Firește că nu ne-am oprit decît la unitățile cele mai reprezentative și că istoria realizată, aici poate fi oricînd — grație ulterioarelor descoperiri arheologice și nu numai arheologice — susceptibilă de îmbogățire la o eventuală viitoare ediție.

Pentru a duce la bun sfârșit întreprinderea noastră, ne-au fost de un real folos, pe lângă bibliografie și datele culese din arhive și muzee, informațiile, lucrările aflate în manuscris, fotografiile și materialele documentare primite de la un număr mare de oameni. Ne facem o datorie de onoare de a le insera numele în semn de mulțumire : arhitect I. Sachelarie, prof. univ.

Sabin Antonescu ; I. Fotescu, Nucu Andreescu, Gheor- ghe Bucur, Vasile Stănescu, directorul complexului Intercontinental Gheorghe Leonte, Dana Belei, foștii siaiu actualii lucrători din sectorul hotelier și de alimentație publică : Moise Ghiță (Sasu), Moise Cornel, Moise Opreșan, Dumitru Avrami, Jean Bălan, Stănciulescu Mihai (Mișu), Stoica Ion, Romulus Poștei, Aramă Nico- lae, Ilie Dinuț, Nae Alexe, Ilie Comăniei, Wiener Frantz, Vily Welvart, Wax Laios, Nicu Popa, Dumitru Conți, Jean Panaitescu, Gheorghe Chițu, Ștefan Mari- nesciu, Axente Terupea, Petre Agrigoroaied, Gheorghe Geogea, Gheorghe Bratu, Ștefan Lăzărescu, Gheorghe Matei ș.a.

AUTORII

LA CE SE VOR FI GÎNDIT
cu deosebire cronicarii
domnești ai veacului al
XVI-lea atunci cînd
consemnau în scrierile lor
denumirea de „minunată
cetate” pentru străvechea
așezare de pe malurile
Dîmboviței este greu de
spus. Dar fără îndoială că
motive vor fi avut din plin
de vreme ce atributul
amintit nu se întîlnește
întîm- plător și nici doar
în două-trei lucrări ori
numai la unul dintre
cronicarii viețuind la
curte, iar dacă — vorba
lui Eminescu despre
Negruzzi — vom încerca,
fie și fugar, să ștergem
colbul de pe cronică
bătrîne, vom afla că
Bucureștiul de azi a
fermecat dintotdeauna
călătorul poposit aci de
pe meleaguri românești
ori venit de aiurea din
lume. „Din frunte — zice
Chesarie Daponte, fost
ucenic al școlii de la
Văcărești și ajuns
secretar domnesc — ca
din răsărit apare
strălucitul București,
auritul București,
superbul și prea gloriosul
tron al domnilor valahi”.
Scrisoarea lui, datată 18
august 1759, poate
aparține însă oricărui
peregrin de dinaintea ori

**Vechiul
București****Și
hanurile
sale**

de după ziua menționată,
fiind doar una din zecile
și sutele de mărturii
despre bunul renume al
vechii cetăți a
legendarului Bucur.

Cititorul de azi, mai
vîrs- tnic ori mai tînăr se
poate întreba cu legitimă
curiozitate :

în ce a constatat, oare, farmecul dintotdeauna al acestei milenare așezări ? Să fi avut ea un aspect atît de pitoresc și de primitiv incît să fi fermecat privirile celor ce-i treceau pragul și-i deveneau — pentru mai scurt sau mai lung timp — oaspeți ?

Ne este greu, nouă, ca și altora dealtfel, să dăm un răspuns precis. Cert este, însă, că orașul acesta a avut dintotdeauna locuitori minunați, meșteșugari neîntreцуți, negustori cu faimă ajunsă pînă departe peste hotarele țării, cărturari care i-au sporit și purtat gloria prin veacuri, oameni care i-au mărit — cu puterea brațului și istețimea minții — zestrea, întărindu-l, înfrumusețindu-l cu fiecare generație, odată cu dragostea lor lăsînd urmașilor și dorința de a-î crește puterea și farmecul.

Zăbava creionării — fie și în fugă, prin cîteva linii de portret — a imaginii Bucureștiului trebuie să fie, înainte de toate, și o călătorie în istorie. într-o istorie plină de fapte revelatoare, apte să pună în lumină și să explice, ele singure, chipul, evoluția și configurația cu totul aparte a capitalei de azi.

Vom face, de aceea, călătoria noastră în timp, prin prisma și din unghiul de vedere al celui ce caută originile — cîte pot fi ele descoperite — unei milenare ospitalități românești, manifestată prin grija cu care gazda își primește musafirii, creîndu-le ore și zile de ședere cît mai plăcute.

Ce știm însă despre vechii locuitori ai Bucureștiului ?

Arheologii au demonstrat mai demult că spațiul dintre albiile Dîmboviței și Colentinei a fost locuit de om de circa 150 000 de ani îșii că Bucureștiul se înscrie printre puținele capitale europene în care comunitățile omenești s-au succedat din paleolitic pînă azi cu o continuitate incontestabilă.

Dealtfel din toate marile etape ale istoriei sud-est europene s-au păstrat mărturiile arheologice și pe teritoriul vechii vetre a

Bucureștiului. Resturi de locuințe, unelte, necropole, vase de lut din diferite etape alcătuiesc dovada materială a continuității amintite. Venind din îndepărtata vreme a traco-geților, din perioada romană ori de mai aproape de noi, mărturiile menționate scot în evidență și un adevăr istoric esențial : aflați la răscruce de drumuri, locuitorii de aici nu și-au părăsit niciodată vatra străbună deși au fost în repetate rînduri călcați de dușmanii atrași de rodul și bogăția pămîntu- lui. Ei și-au refăcut mereu oasele și gospodăriile, fiind întotdeauna gata să ia viața de la început. Și-au consolidat satele, și-au făcut cuptoare pentru ars vasele — așa cum s-au descoperit la Străulești, la Fundeni sau Crîngași. La cîțiva metri de albia rîurilor ei și-au săpat fîntîni — după modelul celei descoperite în cartierul Străulești și datînd din secolele III—IV e.n.

Pe fundul ei s-au mai păstrat încă, intacte, o sfoară de cîneapă și un căuș de lemn. Tot datorită mărturiilor date la iveală de uneltele arheologilor, astăzi știm cu precizie și din ce consta hrana acelor îndepărtați strămoși ai noștri. Ei consumau pîine din grîu, carne de vite cornute mari, de oi, de capre și porci. în ce privește vînatul, cel mai des erau vînați mistreți și iepuri. De asemenea, se consuma carnea provenind de la păsările de curte și de la peștii prinși în apele și bălțile din apropiere. De fapt indicii despre pescuit avem încă din epoca pietrei șlefuite, din neolitic, pentru ca mult mai tîrziu, în perioada cuprinsă între secolele al XV-lea și al XVII-lea prezența solzilor de crap să fie foarte des semnalată pe arii teritoriale întinse.

Bogăția naturii înconjurătoare, blîndețea climei și generozitatea locurilor au determinat existența continuă a unor formațiuni pe vatra viitorului București. Procesul istoric care a premers întemeierii propriu-zise a cetății a fost îndelungat și de aceea și data exactă la care a luat ființă orașul este dificil de stabilit

chiar de specialiști și cu atât mai puțin de neavizați.

Păstrîndu-ne în domeniul atestărilor scrise — deși mult mai tîrzii decît cele arheologice — viom aminti și că pe la 1605 Giacomo di Pietro Luceari scria, într-o carte tipărită la Veneția, că Negru Vodă a zidit la București, ca și la Câmpulung, Târgoviște și Buzău, o cetate din cărămidă. Pe la 1820 consulul britanic în capitala Țării Românești consemna pentru întîia oară — într-o lucrare apărută la Londra — legenda întemeierii orașului de pe Dîmbovița de către ciobanul Bucur. Mai recent, însă, au fost descoperite însemnările unui călător străin oare, trecînd prin București în 1761, a reținut din spusele locuitorilor că orașul ar fi fost întemeiat de Bucur păstorul sau haiducul la o dată necunoscută. Bucur este un nume destul de des întîlnit în onomastica mai veche și, dacă e să dăm crezare ipotezelor filologice, el ar proveni din fondul lexical getodacic, ceea ce mărește și mai mult domeniul aproximărilor privind epoca exactă în care a trăit legendarul cioban și locul din care ar fi descins aici.

Ceea ce se poate afirma cu certitudine este că studiul izvoarelor arheologice și al documentelor scrise dovedește faptul că tîrgul și apoi orașul de reședință nu s-au întemeiat ca urmare a emiterii unor hrisoave domnești, cum s-a întîmpilat în cazul altor așezări românești, ci în urma unui îndelung proces istoric. La baza viitoarei localități urbane a stat puternica concentrare de sate, ce ocupau toate cursurile de apă. Pe actualul teritoriu al Bucureștilor sînt atestate circa 60 de sate, dar numărul lor trebuie să fi fost cu mult mai mare. Toate aceste colectivități au simțit la un moment dat nevoia unui loc de schimb și desfacere a produselor lor agro-pastorale sau obținute din îndeletnicirile gospodărești. Ele erau schimbate pe unelte agricole, pe arme

necesare apărării în fața năvălitorilor străini, pe stofe și țesături, pe vase de ceramică ori obiecte de podoabă — toate aduse aci de negustorii din străinătăți.

Nucleul propriu-zis al orașului s-a constituit în jurul Curții Vechi, a cetății de aici ale cărei vestigii, datînd din secolul al XfV-lea, au fost descoperite în urmă cu cîțiva ani, cu ocazia săpăturilor arheologice din zonă.

Treptat-treptat în jurul amintitei cetăți a luat ființă tîrgul cu ulițele lui mari și mici, cu dughene, cu case de negustori, de meșteșugari, de dregători, ostași și plugari. De bună seamă că așezarea se va fi dezvoltat și va fi devenit curînd înfloritoare de vreme ce Vlad Țepeș s-a hotărît s-o transforme în reședință voievodală din care putea, dealtfel, să observe mai ușor decît de la Tîrgoviște mișcarea trupelor otomane de la Dunăre. Din atari motive, la care se adaugă și situarea urbei la întretăierea unor importante drumuri comerciale, Vlad Țepeș construiește în 1458—1459 — de data aceasta din bolovani de rîu — o a doua cetate, mai mult o construcție pentru adăpostirea voievodului decît o fortăreață în fața inamicului.

Ultimii ani de domnie Vlad Țepeș și-i petrece în București. Unul din actele emise de el la 20 septembrie 1459 cuprinde și cea mai veche atestare scrisă, cunoscută pînă în prezent, a numelui de București. în noua reședință a Țării Românești, va descinde în 1473 Ștefan cel Mare, domnul Moldovei, însoțit de oști mol- do-transilvănene.

Știrile cuprinse în documente și cronici, coroborate cu descoperirile arheologice, permit unele concluzii privind orașul din secolele XV—XVI. Din jurul Curții Domnești se ramificau principalele căi de legătură cu țara : Podul Calicilor — ce pornea spre Craiova și Mehedinți, Podul Șerban Vodă (denumire mai tîrzie — n.n.) ce se îndrepta spre Giurgiu și de aici spre Orient, Podul Mogoșoaiei ce unea

orașul ou Tîrgoviște. În afara acestora mai exista și un alt mare drum de importanță locală, dar vital, pentru oraș — Podul Tîrgului de Afară (azi Calea Moșilor). Pe el mergeau bucureș-tenii spre tîrgul în care locuitorii satelor din jur își aduceau produsele agricole sau gospodărești spre a fi desfăcute. Între aceste artere era un adevărat păienjenis de ulițe, cele mai importante fiind numite „ulițe mari”. Aici se aflau Ulița Mare sau Lipscani, dar și Ulița Mare din Șelari sau Ulița Domnească (azi str. 30 Decembrie).

Micile străduțe-ulicioare păstrau denumirea celui către care se îndreptau, locuitor mai vechi și foarte cunoscut și care avea casa așezată cel mai departe. Clădirile — de un cat sau două — se deosebeau puțin de cele de la țară, fiind prevăzute cu pivnițe încăpătoare în care erau depozitate alimentele și butoaiile de vin și de țuică. Șurile de fin, care pot părea astăzi o curiozitate, dar care vorbeau și ele de caracterul agrar al așezării, ocupau o bună parte din centrul orașului și s-au păstrat pînă prin secolul al XIX-lea.

Nucleul urban, constituit în jurul Curții Domnești, era alcătuit din meșteșugari și negustori, iar pe unii dintre ei îi găsim grupați în branșe. Bunăoară, spre actualul spital Colțea trebuie să fi locuit olarii, un cuptor al lor descoperindu-se în chiar incinta actuală a spitalului. Ceva mai sus, pe malul Bucureștioarei, erau săpunarii, iar pe terenul din spatele ansamblului Colței se aflau scaunele de carne. La intersecția extremei estice de azi a străzii Lipscani ou B-dul 1848 locuiau meșteșugarii în fier. Cuptoarele lor au fost semnalate pînă în zona bisericii Răzvan.

Cum este și de așteptat, activitatea comercială se desfășoară tot în zona centrală, prăvălii și magazine de toate soiurile — în care se vînd produse autohtone dar și mărfuri aduse din Brașov și Sibiu, dar și de mai de departe, de la Lipsea și din Orient — împînzesc

ulițele și ulicioarele care-și iau numele (unele păstrate pînă azi) de la negustorii care le ocupau : Blănari, Cavafi, Lipscani.

De remarcat că prezența meșteșugurilor legate de ceea ce azi numim industria alimentară era și ea pregnantă. Documentele vremii, multe la număr, vorbesc adesea despre mori și morari, despre brutari, măcelari, despre berari. Bunăoară un anume maistor Mihai este amintit încă la 1587, iar la 1590 undeva se scrie despre jitnița domnească, unde erau rumenite pîinile pentru Curtea Domnească. Un secol mai tîrziu, la 1687 aflăm că brutarii aveau un fel de breaslă peste care era căpetenie un anume Nan.

Cu trecerea timpului numărul specialiștilor din sectorul alimentar menționați în acte oficiale crește —■ consecință firească a dezvoltării orașului și a sporirii nevoilor sale legate de aprovizionare și de servire a populației.

La Curtea Domnească, dar și pentru bucureșteni, lucrau din plin bucătari, primul cunoscut fiind „Ianaș bucătarul din București”, meșterii în dulceturi, plăcintării, colivarii. Ceva mai tîrziu și tot în zona centrală se deschid și primele cafenele. Înmulțirea meșteșugarilor impune tot mai stringent și necesitatea organizării în bresle. Primele bresle buoureștene, consemnate în actele păstrate pînă în prezent, sînt cele ale bîrbierilor (1668) și croitorilor (1671), dar și cei ce lucrau în domeniul alimentației publice trebuie să fi fost organizați astfel dat fiind numărul lor mare.

Pentru ceea ce ne-am propus a urmări în paginile cărții noastre, secolul al XVII-lea (și mai ales a doua lui jumătate) reprezintă o perioadă importantă. Acum apar pentru întâia oară în istoria comerțului, și totodată a turismului bucureștean, primele hanuri. Potrivit documentelor cel mai vechi dintre hanuri pare a fi cel aparținînd lui Manole

Zaraful, situat în zona centrală a orașului.

Este epoca de pionierat, ca să spunem așa, iar încercările de a deschide hanuri nu vor fi fost puține. Cum, însă, o atare întreprindere cerea în primul rînd investiții bănești serioase și abia mai apoi chemare și îndemînare întrale comerțului, tentației nu-i puteau da curs decît cei mai mari dintre marii boieri ai țării. Numele tuturor nu ni s-au păstrat. Cert este că dintre hanurile din acea vreme, cele mai vestite ajung — grație numărului mare de călători pe care-i puteau găzdui, oferindu-le condiții bune de locuit — cele ridicate prin grija și cheltuiala domnitorilor de atunci. Dealtfel, ctitoriile respective le-au purtat și numele : Șerban Vodă și Constantin Brîncoveanu.

Marele han al lui Șerban Vodă a fost ridicat între anii 1683 și 1687 pe locul unde se afla un grup de prăvălii, în așa-zisul Tîrg de Sus, lîngă biserica lui Ghiorma Banul. Construcția se întindea pe un spațiu destul de mare și care ar corespunde, în linii mari, cu porțiunea de teren ocupată azi de Palatul Băncii Naționale a R.S.R. din str. Lipscani. Dealtfel sub unul din trotuarele străzii amintite au fost descoperite recent — cu ocazia unor lucrări edilitare — ■ rămășițe din latura de sud a vestitei) construcții. Zidurile cercetate erau făcute din cărămidă îngustă, bine arsă, prinsă cu mortar rezistent, și aveau 1 m grosime, fiind puternice și solide aidoma celor de la incintele unor mănăstiri ori biserici.

Dintr-o fotografie făcută pe la 1860 ne putem forma o idee despre aspectul și dimensiunile hanului Șerban Vodă. Era o clădire cu un singur etaj, fără particularități arhitecturale. În partea centrală — construcția în linie dreaptă, tip vagon, este așezată pe latura unei curți mari în care probabil staționauarele și trăsurile oaspeților — la parter se văd cîteva arcade simple, sprijinite pe stîlpi mari, iar la nivelul superior, ferestrele

obișnuite se înșiră unele după altele ca la o casă obișnuită.

Folosit ca loc unde drumeții își aveau asigurate cazarea și masa, hanul Șerban Vodă — ajuns repede vestit pînă, dincolo de hotarele Țării Românești — este mai întîi un centru comercial important. Din reclamele vremii aflăm că aici se puteau cumpăra oricînd articole de băcănie, tutun, lichioruri fine, rom englezesc și de Jamaica etc. De asemenea se puteau găsi mărfuri sosite din Transilvania, Austria, Saxonia și chiar din Orient.

Aflat în plină activitate, hanul Șerban Vodă este pustiit în 1704 de un puternic incendiu. Multe din mărfurile aflate în încăperi, pivnițe și prăvălii au pierit odată cu actele chirieșilor (printre care mărturiile epocii spun că se afla și un vătaf de măcelari). Ulterior Constantin Brîncoveanu contribuie la refacerea ctitoriei unchiului său Cantacuzino, în așa fel încît, către sfîrșitul secolului al XVIII-lea, un călător străin, F. J. Siulzer, îl consideră hanul cel mai important din cele șapte mari hanuri ale Bucureștilor. Este, de fapt, perioada de aur a hanului fiindcă în august 1804 el arde din nou, iar în 1838 marele cutremur care a afectat întregul București îl zguduie din temelii și-i produce mari stricăciuni. Un document din 1823 consemna în acest han nu mai puțin de „45 de case” (camere, peste 26 de magazii și 17 bucătării).

Nu deținem documente în care să fie menționată data pînă la care a funcționat bătrînul han. Dar se pare că — subrezit și depășit în ce privește condițiile



Hanul Șerban Vodă, a cărui clădire se alia pe locul actualului palat al Băncii Naționale (Vedere de pe la 1860).

de confort de către alte unități apărute între timp — el și-a închis porțile la puțină vreme după cutremurul amintit.

Un al doilea mare han Bucureștiul l-a datorat lui Constantin Brîncoveanu și a fost construit în jurul bisericii Sf. Gheorghe Nou, ctitorie a aceluiași nefericit domnitor.

Clădirile și incinta hanului ocupau un spațiu întins, una din laturi (cea de vest) aflându-se cam pe actualul loc al liniei de tramvai, cea de nord fiind la marginea parcului de azi, iar cea sudică atingând capătul străzii Lipscani.

Supranumit și Hanul Toptangiilor și avînd peste două sute de camere, ctitoria brîncovenească de aci s-a bucurat de un dever mare pe întregul parcurs al existenței sale, faima ducîndu-i-se în multe țări. De fapt, florentinul Anton Maria del Chiaro, secretarul lui Brîncoveanu, omul care ne-a lăsat multe informații privind arhitectura, obiceiurile și atmosfera epocii, scrie despre hanurile românești (și, desigur, se gîndește mai întîi

la cel de la Sf. Gheorghe Nou) că „aveau curți mari, pătrate, cu ziduri înalte și tari de jur-împrejur, cu porți groase de stejar, căptușite cu fier, legate cu piroane, șine și lanțuri, cu clopotnițe deasupra gangului ; în mijlocul curții biserica ocolită de case tari, de zid, compartimentate unele lângă altele, fiecare cu pivniță adâncă, cu magazie boltită, cu uși de fier scoase pe o g-alerie, cu arcade pe coloane de piatră, cu capiteluri deasupra, cu odăi toate cu perdele și cu ușile pe un pridvor care ocolea hanul dintr-un capăt într-altul comunicînd cu două Scări mari acoperite, față în față una cu alta."

Ca și dincolo, la hanul Șerban Vodă, și aici, la Sf. Gheorghe Nou, popoiesc negustori din toată lumea, se vinde, se cumpără, se încheie afaceri, se rămîne peste noapte ori se păstrează în siguranță banii, bijuteriile ori mărfurile scumpe.

Hanul e un bun loc de adăpost în fața hoților sau, în vremuri de restriște, în fața altor nesățioși ce rîvnesc la averile altora. Fiindcă, zice același Maria del Chiaro scriind despre hanurile epocii : „...între-acele se refugiau creștinii, într-acele pivnițe și bolți își închideau giuvaerurile, șalurile, argintăria și banii în timp de răsmeriță, băjenie, de foc și de sabie".

Începînd cu cel deschis de Șerban Vodă, numărul hanurilor bucureștene crește mereu ■ — pe potrive creșterii activității comerciale și a dezvoltării orașului (care este vizitat de tot mai mulți călători și căutat de tot mai mulți negustori). Din datele furnizate pînă acum de istorie și arheologie reiese că numai pe teritoriul Curții Vechi au funcționat peste 20 de hanuri. Lor li s-au adăugat, treptat, cele de pe Podul Mogoșoaiei (actuala Gale a Victoriei), de pe Podul Șerban Vodă (Calea Șerban Vodă de azi), de pe Podul Tîrgului de Afară (Calea Moșilor, n.n.) și altele. Ca dimensiuni și ca pondere în viața comercială a orașului, cele

mai puternice au rămas : Hanul Șerban Vodă, Hanul Sf. Gheorghe Nou, Hanul Gabroveni, Hanul cu Tei, Hanul Colței, Hanul Zamfir, apoi cele de pe Podul Mogoșoaiei : Hanul Constantin Vodă, Hanul Sf. Ioan cel Mare, Hanul Zlătarilor, Hanul Damari, Hanul Filipescu, Hanul Dedu, Hanul Filaret Mogoșoaia, Hanul Crețulescu, Hanul Trăsni ș.a.

După scoaterea la mezat a Curții Domnești în 1798, pe terenul acesteia vor apare alte hanuri în fruntea cărora se vor situa Hanul Manuc, Hanul Roșu, Hanul Verde ș.a. Unele dintre ele s-au păstrat pînă în zilele noastre ca niște prețioase moșteniri, fiind restaurate cu grijă de către municipalitate și redat circuitului comercial. Altele sînt în curs de restaurare ori s-au mistuit pentru totdeauna. Printre acestea din urmă se află și marele han Șerban Vodă de la care nu s-au mai păstrat decît puținele mărturii ale contemporanilor și unele rămășițe de fundație.

Vremea a înghițit mai toate vechile hanuri ale Bucureștiului, Totuși cîteva s-au mai păstrat pînă azi și — grație noii politici comerciale a municipalității —¹ ele au fost sau sînt pe cale de a fi renovate, redîndu-li-se funcția avută inițial. Dintre cele mai mari și mai vechi, refăcute și redat circuitului comercial, sînt de menționat hanurile Gabroveni, Manuc, Hanul cu Tei. în legătură cu primul s-au purtat și se mai poartă încă discuții între istorici. J. C. Flachat, secretarul cancelariei lui Constantin Mavrocordat, descrie respectiva construcție ca fiind „o mare clădire pătrată, cu prăvălii de jur-împrejur ca în piețe”, însă cercetările arheologilor au condus la concluzia că actuala clădire este mai nouă, datînd de la începutul secolului al XIX-lea.

Unind strada Lipscani cu strada Gabroveni, clădirea menționată — care ocupă un mare

spațiu și interesează atât pentru istoria, concepția și aspectul său arhitectonic — se află în restaurare.

Celălalt mare han — cu o istorie pare-se mai bogată — deseori menționat în mărturiile călătorilor străini, dar și în documentele interne, bucureștenii îl datorează lui Emanuel Mîrzaian bey, cel cunoscut în epocă și în posteritate sub numele de Manuc. Hanul s-a ridicat în colțul de sud-est al Curții Domnești, înscris fiind într-un plan pătrat, cu o singură poartă de intrare și avînd subsol, parter și un singur etaj.

Ca loc de tranzacții și de popas, hanul a suscitat de la început și pînă azi un mare interes din partea călătorilor, și de aceea „răsfoirea” câtorva din principalele pagini ale istoriei sale ni se pare mai mult decît necesară. Aci, în curtea edificiului care va fi uimit ochii peregrinilor prin București, au sosit, de-a lungul a peste șapte decenii, negustori din toată Europa și chiar din Orient. Ei aduceau tot felul de mărfuri pe care le vindeau pe loc ori le transportau mai departe. Despre volumul unora dintre ele ne putem face ușor o idee, fie și numai menționînd că printre descoperirile recente se află și un depozit de ulei avînd o capacitate de peste 2000 de litri.

Referindu-se la dimensiunile și aspectul general al hanului, francezul Vaillant scria pe la 1841 că dacă ar fi îngrijit ar oferi priveliștea cea mai pitorească din București.

Numai cîțiva ani mai tîrziu, pictorul A. Lancelot — de la care ne-a rămas și o frumoasă vedere a curții interioare a hanului — arată că „cele două rînduri de galerii, care leagă cele patru corpuri ale clădirii sub un acoperiș înălțat și cu birne profilate și scara cea mare ou parapet dublu ce servește ambele etaje sînt împodobite cu coloane și balustrade de un gust încîntător și cu o lucrătură îndemînatcă. S-ar putea zice că este un palat de lemn și ar merita să fie restaurat”, în acea

perioadă hanul cuprindea la subsol 15 pivnițe, la parter 23 prăvălii, 2 saloane mari, 10 magazine și 20 de odăi, iar la etaj 107 odăi. Era un adevărat complex comercial unde se puteau procura diverse produse alimentare și articole textile, ori produse farmaceutice.

După fuga misterioasă a lui Manuc bey din București, hanul trece prin mai multe mâini. Astfel, din unele documente păstrate la Academia Română aflăm că Hanul Manuc intrase în 1825 în arenda pitarului Dimitrie Iconomidis — grec de origine, care mai târziu și-a zis Economu. Dintr-unul din contractele de închiriere din acea vreme reiese că hanul avea o cafenea, o cofetărie, un birt și o circiumă.

La Hanul Manuc se găteau și se serveau pe atunci, cum era și firesc, mâncăruri preparate după rețete proprii, autohtone, sau după unele inspirate din gastronomia popoarelor cu care aveam legături directe. Cel mai adesea însă, călătorilor li se ofereau delicioase mâncăruri potrivit rangului pe care-l aveau și de aceea azi, citind o asemenea listă de bucate, ne putem da ușor seama cam ce fel de clientelă avea Hanul Manuc în perioada sa de glorie. Iată, spre edificare în ce consta menu-ul unei zile :

1. *Salata arnăuților*
2. *Salata băcanilor*
3. *Salată bizantină cu limbă*
4. *Salata sacagiilor*
5. *Salata tâbăcarilor*
6. *Salata tîrgoveților*
7. *Salata turcească*
8. *Vinete Imam Baialdîn*
9. *Vinete orientale*
10. *Vinete ă la turque*
11. *Crap copt ă la Snagov*
12. *Zacuscă ă la Manuc*
13. *Gustarea lui Bachus*
14. *Omleta covacilor*
15. *Ochiuri mocănești*
16. *Ciorbă domnească de burtă*

17. *Ciorba mezelarilor*
18. *Supă măcelărească*
19. *Supă turcească de miel*
20. *Gîscă sau rață ă la Valahia*
21. *Pilaf oriental*
22. *Varză haiducească*
23. *Sărmăluțe mincinoase*
24. *Frigărui orientale.*

După abdicarea lui Cuzia Vodă, la Hanul Manuc îl găsim și pe Anghelache, fostul bucătar domnesc — acum proprietarul unui căutat birt la care dejunau, între alții, și N. T. Orășanu, Ion Ghica, Anton Pann, N. Filimon. Între două feluri de mînoare și un vin rubiniu, cunoscuții clienți se delectau ascultînd cobzele și viorile trupei lăutărești condusă de vestitul, pe atunci, Ochi Albi, ori priveau spectacolele de teatru ale trupei Fani Tar dini.

Dar în lunga sa existență Hanul Manuc a avut și un. important rol în viața economică, politică și social-cul- turală a Bucureștilor. Din documentele vremii aflăm că la 26 mai 1812 în sala de recepții a Hanului Manuc se încheie cunoscuta pace între ruși și turci, fiind semnată în numele „Majestății sale sublime și prea puternice, împăratul tuturor rușilor”, de către generalul Kutuzov, iar în numele „Fericirii sale, puternicul împărat al otomanilor” de către „ilustrul Ahmed Pașa, mare vizir și generalisim al armatei imperiale”.

Ceva mai tîrziu, pe la 1870, proprietarul din acea vreme, Lambru Vasilescu, repară, transformă și botează Hanul Manuc cu un nume patriotic : „Dacia”.

În 1879 cunoscutul actor I. D. Ionescu deschide aci un teatru de vară, iar mai tîrziu marele Grigore Ma- nolescu și trupa sa prezintă spectacole la care se îmbulzeau bucureștenii cu mic cu mare, de la vîlădică pînă la opincă.

După aproape două decenii, către sfîrșitul secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea, sala „Dacia” devine loc de întruniri

publice. Aici și-au etalat talentele lor oratorice Taehe Ionescu, N. Flevea, Barbu Delavrancea, Titulescu. Și tot aci veneau muncitorii să-î asculte pe Dobrogeanu Gherea, I. C. Frimu, Alecu Constantinescu ș.a.

Din 1900 și pînă în 1948, Hanul Manuc a funcționat ca hotel cunoscut sub numele de „Dacia”, pentru ca în anul 1967 să se înceapă o serie de lucrări de restaurare atît pe baza desenelor și gravurilor vremii, cît și a unor studii de arheologie și de arhitectură. În iulie 1971, complet refăcut și redînd cu fidelitate atmosfera și ambianța epocilor trecute, Hanul Manuc și-a redeschis porțile ca hotel și restaurant, redevenind ceea ce a fost inițial ■ — un loc de popas foarte căutat și apreciat de călătorii care vizitează Capitala.

În cadrul complexului Manuc funcționează mai multe unități : un hotel de categoria I cu 32 de ca

mere și 59 locuri cu o parte din camere mobilate în stil național, iar a-ltele în stil Biedermayer ; un restaurant cu două saloane (unul destinat organizării de recepții și banchete). Restaurantul dispune și de două terase de vară amenajate pe ceardacurile hanului, cu un număr de 400 locuri. În grădina de vară (care are un număr de 320 locuri) din curtea interioară a hanului se află un chioșc unde se prepară în fața clienților pui și alte preparate la frigare. În unitățile hanului se servesc mâncăruri specifice Bucureștilor de altădată, pregătite pe baza rețetelor orientale și românești, păstrate în arhive. Hanul mai dispune de un bar de zi, ele o patiserie-simigerie, de diferite magazine de artizanat.

Complexul Manuc cuprinde și „Cafeneaua veche”, una din cele mai vechi cafenele bucureștene (situată în imediata apropiere, în

Hanul Manuc după restaurarea din 1971.



str. Covaci nr. 16), dotată cu

jocuri mecanice și cu o sală unde se pot servi specialități de cafea, preparate de cofetărie și dulceturi românești.

În 1833 în peisajul comercial al Lipscanilor a apărut un nou han — care și-a luat numele de la teii aflați în curtea sa prelungă. Și aici se puteau vedea prăvălii deschise pe ambele părți, zăvorite la capete, cu ferestre și uși din fier. În prăvăliile boltite se vindeau „lip-scării”, blănuri siberiene, țesături, încălțăminte și obiecte de uz casnic. Nu este exclus să fi existat și prăvălii cu produse alimentare. Pe locul prăvăliilor lor și pe ale altora cumpărate, Anastasie Polizu și Ștefan Popovici au construit Hanul cu Tei sau — cum spuneau ei — „bezestenul din Ulița Mare a Marchitanilor ce se vede însemnat cu mărcile (inițialele) noastre deasupra amîndorura porților, cu toată cheltuiala de tovărășie pe din două, frățește, un ban și un ban de la al lui început și pînă la sfîrșit”.

Într-adevăr, în strada Lipscani, ca și în strada Blă-nari, deasupra arcadelor de la gangurile de intrare, străjuite altădată cu porți ferecate, se află încastrată în tencuială cîte o placă de marmură. Pe fiecare placă este sculptat un vultur ce ține în gheare o cunună de lauri înăuntrul căreia se află săpate inițialele celor doi proprietari, anul construirii hanului (1833) precum și două mîini ce se strîng cordial, simbol al întovărășirii de afaceri a negustorilor bucureșteni.

În lunga sa existență Hanul cu Tei a atras multă lume — vînzători și cumpărători, bucureșteni ori călători sosiți de departe din lume, dar el a rămas în istoria comerțului capitalei mai ales ca loc al afirmării unor mari negustori ca : Nicolae Chiru, Constantin Panaiot, Constantin Athanasiu, Ion Papp, ș.a.

Zguduit de mai multe cutremure și pustiit

de cîteva focuri (între alții I. Peltz îl folosește drept cadru de desfășurare a acțiunii din romanul său „Foc în Hanul cu Tei”) hanul era pînă în urmă cu cîteva ani aproape de nefolosit, drept care în 1969 s-au început la el o serie de lucrări de restaurare, sfîrșite în 1973. Reprimind aspectul avut inițial, Hanul cu Tei se distinge prin încăperile boltite, prin feroneria ușilor și ferestrelor și prin ambianța de epocă.

Sub cele 26 de bolți de la parterul hanului nou amenajat au fost deschise magazine cu articole de îmbrăcăminte, încălțăminte, textile, marochinărie, mercerie, galanterie, bijuterii, parfumerie, cu articole și jucării pentru copii, precum și cinci magazine ale fondului plastic. La etajul clădirii, etaj adăugat la restaurarea monumentului, funcționează „Consignația” cu articole de artă ca : lustre, bijuterii, gablonzuri, porțelanuri și argintărie, iar în două săli mari — pe ambele laturi — sînt expuse picturi și covoare orientale și indigene.

Așa cum lesne se poate citi și printre rîndurile notelor noastre de călătorie în istoria Capitalei, hanurile au jucat un rol important în istoria comerțului, dar, totodată, și-au avut și meritul lor — care nu era deloc mic — în găzduirea și protejarea negustorilor autohtoni sau străini. De aceea, pe la începutul veacului trecut Ioan Caragea Vodă (1812—1818) instituie un fel de proiect de legiuire în care sînt prevăzute și cîteva reguli precise referitoare la ceea ce am putea numi azi regimul de găzduire a străinilor în hanuri. Lectura lor, după mai bine de un veac și jumătate de la aplicare, are harul să ne ofere nu numai culoarea epocii respective ci și o imagine a preocupărilor și „problemelor” hangiiilor și a felului în care se preocupa sfatul de serviciile cu pricina. Iată, bunăoară, cum

sunau amintitele prevederi :

„Capitolul VI, arit. 3. Hangii, primind pe străini în hanurile lor, sînt datori să-i îngrijească și să-i păzească pe ei și lucrurile lor, cît le stă în putință, fiindcă meseria lor implică tacit aceasta și străinii de aceia se duc la hanurile lor.

Art. 4. Străinul dînd sau arătînd lucrurile sale, fie hangiului, fie soției lui, fie slugilor lui, orice ar suferi ele, răspunde hangiul, afară numai dacă dovedește că paguba nu se datorește nebagării de seamă sau îngrijirii lui, ci unei altfel de întîmplări, încît el cu toată paza și îngrijirea nu a putut nici s-o prevadă, nici s-o evite.

Art. 5. Fie că a văzut, fie că n-a văzut hangiul lucrurile străinului, în hanul lui, dacă se dovedește că lucrul era într-adevăr în han și că acolo într-adevăr a suferit o pagubă, răspunde hangiul.

Art. 6. Orice pagubă directă ar pricinui hangiul sau soția lui sau copilul lui sau sluga lui, sau vita lui, străinului în han, răspunde hangiul.

Art. 7. Nu pot hangii să invoce față de străini că deoarece nu le-au plătit pentru paza lucrurilor lor, fiindcă străinii plătindu-le pentru găzduire se subînțelege că le-au plătit și pentru paza lucrurilor lor și cînd nu vor să le păzească, liberi sînt să nu-i primească.

Deoarece trăiesc din această meserie, se cuvine să fie foarte credincioși și cinstiți în exercitarea ei, spre folosul atît al lor cît și al societății".

După cum se vede avem de-a face cu un adevărat cod de conduită profesională și morală referitor la activitatea hangiiilor...

Ajunși aici, trebuie să facem o precizare

pe care o socotim mai mult decît necesară : comerțul din Bucureștii epoci feudale nu se desfășura doar în hanuri. Categorical nu. Pe primul loc se afla negoțul pe care cu un termen modern îl putem numi stradal și care avea loc la tarabe improvizate, în corturi, prăvălii și prăvălioare, din care stăpînii — mai ales în zilele de bază — scoteau mai toate mărfurile la vedere. Că este așa și că un astfel de comerț avea loc din plin în epocile apuse ne-o dovedesc înseși consemnările diversilor călători străini ajunși în București. Ewlia Mehmed Zilli, unul dintre ei, spune că prin anii 1659—1660 orașul București, alcătuit din 12 000 case spațioase, beneficia de „vre-o mie de prăvălii construite din scînduri. în aceste prăvălii stau fete frumoase, care vînd mărfurile. Sub fiecare prăvălie sînt pivnițe unde se păstrează fel de fel de burdufuri cu vin roșu". Un alt pelerin, un rus, consemna și el în 1749 că „acest oraș merită să fie amintit între celelalte orașe pentru frumusețea lui. E mare și foarte plăcut. Acolo vin negustori de peste tot, din Turcia, Bulgaria, Veneția, Rusia și alte țări". Zece ani mai târziu consulul Franței în Crimeea, Charles de Peyssonel, vorbind despre „hanurile minunate ocupate de negustori bogați" din București, ține să precizeze că aceștia „dețin tot felul de mărfuri din toate țările lumii comerciale".

în 1707—1708, călătorul rus Ipolit Visensky ajun- gînd în orașul de pe Dîmbovița e plăcut surprins de bogăția de „pîine, fructe, struguri, de tot în belșug". Vinul era asigurat în primul rînd de vile ce ocupau toată cornișa superioară a Dîmboviței de la Crîngași pînă mai jos de Văcărești.

Capitala noastră n-a fost, însă, cum ar putea crede un neavizat, numai un loc al îndestulării, al bunăstării neîntrerupte. Istoria

străvechii aşezări de pe malurile Dîmboviţei consemnează şi perioade mai vitrege, ani în care locuitorii au avut mult de suferit de pe urma unor calamităţi naturale, a secetelor ori a revărsării rîurilor. Dar şi mai multe (şi adesea şi mai crunte decît vitregiile naturii!) au fost năvălirile străine — îndeosebi cele otomane. De fiecare dată, însă, oraşul şi-a vindecat rănilor, şi-a ridicat la loc casele, prăvăliile, hanurile — dezvoltîndu-se continuu în ciuda istoriei sale zbuciumate. De fiecare dată masele populare, meşteşugarii, micii meseriaşi, slujitorii au refăcut cetatea



Vechea clădire a Hanului Galben, existentă şi azi şi fiind situată la intersecţia bulevardului 1 Mai cu străzile Banu Manta şi Dr. Felix.

şi au apărut-o. Marile frămîntări sociale, ca şi chemarea la rezistenţă în faţa năvălitorilor au scos pe străzi mii de bucureşteni. De la răscoalele seimenilor, ale dorobanţilor şi populaţiei de rînd din 1655 şi pînă la marea mişcare — iniţiată şi condusă de Tudor

Vladimi- rescu în 1821 — s-a acumulat o energie capabilă să pună Bucureștii în mijlocul marilor evenimente revoluționare din secolul al XIX-lea.

Nu este deci întâmplător că ulițele meșteșugărești și comerciale au fost focarele revoluției de la 1848, că pe ele și-au exprimat masele populare dorința alegerii lui Alexandru Ioan Cuza ca domn al României și că tot aici au fost primite cu entuziasm hotărârile privitoare la declararea independenței de stat a României la 9 mai 1877.

Păstrîndu-ne în aria subiectului pe care ni l-am propus în cartea de față și ajungînd — pe firul cronologic urmat pînă acum — în a doua jumătate a secolului trecut, trebuie să precizăm că noțiunea de han începe să se perimeze. Societatea, în continuă înnoire și receptivă la moda din alte țări, dorește acum altceva, un altceva nou.

Vechile hanuri nu mai pot răspunde exigentelor sporite ale clienților lor. Ideea hotelurilor, uneori dotate cu restaurante, prinde tot mai multă consistență.

În Hanul Gabroveni se reamenajează un hotel, Hanul Manuc devine „Hotel Dacia”. Se închid unul după altul vechile hanuri de pe Podul Mogoșoaiei, în locul lor ridicîndu-se clădiri monumentale în care se stabilesc instituții, dar și mari restaurante. Hanurile sînt împinse tot mai mult la periferie adăpostind țărani ce aduceau în căruțele lor mărfuri agroalimentare. Așa a fost de pildă Hanul Galben de la intersecția bulevardului 1 Mai cu str. Dr. Felix, unul din utimele hanuri de barieră din Bucureștii secolului al XIX-lea pe care le mai are capitala.

Astfel începea să dispară, treptat-treptat, o lume cu obiceiurile și specificul, cu atmosfera și culorile ei. I se făcea loc alteia moderne, mai tumultuoasă, cu alte legi și alte ritmuri. Bucureștiiul mijlocului de veac al XIX-lea, mai

ales centrul oraşului, era adesea numit „Micul Paris”, dar periferia formată din modestele căsuţe ale muncitorilor nu depăşea cu mult aspectul unui sat. Un oraş al contrastelor cu puternice moşteniri dar şi cu viguroase realizări, cu restaurante moderne dar şi cu bodegi şi crîşme mizere, cu oameni bogaţi dar şi cu mulţi sărmani. O mare colectivitate în care viaţa îşi depăna firul ei, făcînd tot mai mult loc noului anunţător de progres.

Astfel apare necesitatea unor stabilimente de cazare distincte, dotate mai bine şi cu mai mult rafinament. în locul birturilor, cîrciumilor şi cafenelelor orientale apar — în cadrul acestor stabilimente — restaurante cu preparate din bucătăria românească, italiană, franceză şi germană.

Cafenelele capătă şi ele aspectul celor occidentale şi acum apar pentru prima oară şi hotelierii în înţelesul modern al cuvîntului. „Pasager” devine un termen care intră repede în uzul hotelierilor, folosindu-se neîntrerupt pînă astăzi. Pe de altă parte, gastronomia românească începe şi ea să se afirme atît pe plan naţional, cît şi pe plan internaţional.

PREOCUPĂRI pentru o cât
mai bună preparare a
hranei trebuie să fi avut,
desigur, locuitorii
pământurilor românești
încă din cele mai vechi
timpuri și fără îndoială că
o istorie a gastronomiei
bucureștene se identifică
cu însăși istoria propriu-
zisă a vieții pe aceste
meleaguri.

Scurtă călătorie în istoria gastronomi ei românești

**Aflată sub permanente
influențe din partea celor
care i-au călcat pragul
pentru scurtă sau mai**

în delungată vreme, populația autohtonă a știut întotdeauna să împrumute ceea ce i s-a părut firesc pentru a-și alcătui singură un evantai propriu și original de rețete culinare.

Ingenios și receptiv, atin- gînd cu ușurință treptele unui rafinament necunoscut înainte, bucătarul de la noi ajunge repede faimos în toată lumea.

Derularea — fie și fugară — a filmului istoriei gastronomiei românești prin momentele sale mai importante este singura în măsură să dovedească afirmația noastră.

Așadar după perioada mi- grațiilor — vreme în care oamenii se hrăneau ascunzîndu-se prin păduri și peșteri — o influență puternică asupra gastronomiei românești a avut-o dominația turcească cu întregul ei adevărat cult pentru fastul servirii meselor — cult împrumutat la rîndul lor

de turci de la greci și bizantini. Totuși domnitorii noștri încearcă să înstăpânească obiceiuri proprii atât în ce privește pregătirea hranei, cât și servirea mesei, folosirea mobilierului și a lenjeriei de masă.

Morile datează la noi încă de prin secolul al XIII-lea și fiecare gospodărie își avea cuptorul său de pâine. Știm bunăoară că Alexandru Lăpușneanu se îngrijește, între altele, și de trimiterea la sașii din Ardeal a două femei care să învețe meșteșugul de a face pâine cât mai bună.

În vechea bucătărie a Țărilor Românești dominau ghiveciul, pilaful înotînd în grăsimi, musacaua, ciulamaua, curcanul cu cocanari, capamaia de miel gătit turcește cu stafide, chebabul din carne de berbec fript la frigare — așa cum la Istanbul se vindeau la colț de stradă — dobe de mistreți, chebaburi de căprioară, pilaful turcesc cu chișmiș (stafide roșii), apoi blini-ul rusesc, scrobul de ouă, ibiaciliavalele, sariailiile și cataiful turcesc, alivenci — plăcintă moldovenească din făină cu lapte și brînză și multe alte bunătăți culinare, preparate mai mult după calapodul culinar oriental. Îmbunătățite sau simplificate de măiestria bucătarilor români de la curțile domnești și boierești, de boierese sau de simple gospodine de răzeși, ele au devenit treptat mincărurile noastre naționale, prin care arta culinară românească a ajuns vestită. Tipsiile și talgerele (care, în casele boierești, erau din cositor, argint și argint aurit), fețele de masă și ștergarele țesute de mîini pricepute, lingurile, cuțitele, furculițele și tot ce orna o masă dădeau tonul, împreună cu ulcioarele în care licărea vinul de Odobești, sau din alte podgorii autohtone.

La mesele domnești supravegherea „ulcioarelor pline cu vin” (amintind „amforele romane”) era în grija „paharnicului” însărcinat

să toarne vin în paharul domnului. Marele medelnicer, îmbrăcat în haine scumpe, servea și el pe Domn și personalitățile de seamă invitate la masă. Marele spătar, stînd la dreapta Domnului și purtînd o coroană cu pietre scumpe, avea sabia la brîu, iar în mînă ținea sceptrul domnesc. Primul bucătar,

ashi sau tabac-Bași, era reprezentantul artei
bucătăriei

domnești.

Iată, bunăoară, cum descrie vestitul călător Paul din Alep un ospăț de la curtea lui Vasile Lupu, ospăț la care a fost invitat de domnitorul moldovean și la care a participat împreună cu un înalt oaspete, mitropolitul

Macarie :

„Ne duserăm amîndoi la divan sau salonul exterior, unde masa domnească era întinsă, acoperită cu talere, linguri, furculițe și cuțite de argint și aur. în capul mesei trona, așezat pe un jîlt de catifea țintuit cu cuie de argint aurit, domnul, la dreapta un alt jîlt pentru patriarh, care binecuvînta masa și pe domn.

Luînd o fărîmă de pîine în mînă, muind-o în mîncare, patriarhul, precum și toți cei prezenți, se sculară în picioare, împreună cu domnul. Recitară o rugăciune pentru domn, dorindu-i tot binele, apoi se așezară cu toții la masă. Toate talerele erau acoperite cu altele asemenea lor pînă la timpul de mîncare cînd acoperămintele se ridicau și începea servirea.

Tabac-Bași (primul bucătar) ridicînd capacul prezenta domnului mîncarea adusă de servitori. Dacă îi convenea și era pe placul domnului punea vasul înaintea sa, care, cu o lingură se servea în taler și mîncă. Servindu-se o altă mîncare și care, din întîmplare nu era pe gustul domnului și nu-i plăcea, ridica ochii, ca semn, iar bucătarul o lua dinaintea sa și o așeza „sub masă”...

înaintea domnului era un vas de lemn cu

apă așezat pe un trepied în care tronau sticlele cu diferite vinuri și rachiuri și... bere. Mai era încă alături de domn o masă acoperită cu pânză albă pe care erau rînduite cupe de sticlă și pahăruțe din argint și porțelan.

De cîte ori trebuia să prezinte domnului un pahar, paharnicul trebuia să guste el însuși din pahar pe care apoi îl înmîna domnului.

La cîte 3—4 pahare de vin ce bea, domnul mai lua cîte un pahar cu bere rece spre a se răcori".

Din aceeași relatare mai aflăm și despre unele obiceiuri statornicite la curtea domnească —
servirea (în

ajunul Crăciunului și-n sîmbăta Paștelui) la masă a mîncărilor preparate din vînatul voievodului, anunțarea sosirii fiecărui nou fel de mîncare, prin sunete de fluier, de trîmbițe sau de tobe. Cupe mari de vin erau închinăte totdeauna de cîte trei ori în sănătatea și onoarea cuiva. În ce privește apariția domnitorului în sala de mese — aflăm dintr-o altă scriere, din „Descriptio Moldáviáe” de Dimitrie Cantemir — ea era anunțată cu bubuituri de tun ; în tot timpul șederii domnitorului la masă, muzica — atît cea moldovenească cît și cea tur- ceasă — nu mai conțenea.

Nici la București ospetele domnești nu erau mai prejos. Iată, bunăoară, ce ne spune Paul Strassbourg, oaspete al capitalei Valahiei pe la 1632 în calitate de diplomat al regelui Gustav al II-lea Adolf al Suediei :

„...După ce s-a sfîrșit convorbirea și au avut loc negocierile, au răsunit cornurile și trîmbițele cu mare zgomot pentru a se începe prînzul. Partea din dreapta a mesei mi-a fost dată mie și însoțitorilor mei, iar cea din stînga, domnului și românilor săi. Înaintea domnului erau vase de argint, la mijloc vase de ceramică îngrijit lucrate și smălțuite, iar la capăt, talere și blide de lemn. În sfîrșit, cînd domnul, ridicînd o mare cupă a închinat pentru sănătatea și biruința Majestății, s-au descărcat cîteva sînețe și tunuri de bubuiră cu atîta răsunset încît se cutremura clădirea dărăpănată (clădirea fusese avariata în urma unui cutremur) și chiar vasele de pe masă se ciocniră între ele... în asemenea desfătări s-au prelungit cuvîntările și băutura pînă noaptea, cînd fiecare s-a întors la locuința sa...”

Mărturiile vremii referitoare la banchetele și mesele oferite de domnitori și de către mai marii din marii boieri ai țării sînt numeroase și pline de culoare. Ele ne parvin îndeobște de la

călătorii străini, de la personalitățile politice ori de la secretarii lor. Evlia Mehmed Zelli, cunoscut mai ales sub numele de Evlia Celebi — ca să consemnăm încă una din mențiunile amintite — spahi în garda sultanului Murád al IV-lea, după ce ia parte la expedițiile militare turco-tătărești din Moldova și Țara Românească în anii 1659—1660, revine ca simplu pelerin, după 1666, pe meleagurile Țării Românești, în cartea călătoriilor sale, după ce descrie într-un mod foarte pitoresc orașul București, vorbește și despre participarea sa la o vânătoare cu domnul și boierii săi în afara Bucureștilor, pe malul râului Colentina. „S-a dat — zice el — un ospăț mare unde toată lumea a mâncat și a băut întocmai ca niște adevărați iubitori de prîn- zuri. După petrecere, pentru mistuire, am încălecat pe cai și am început să vînam spre soare-apune, iar seara am fost poftit la mănăstirea Colentina (Plumbuita) unde marele vornic ne-a dat un zaiafet, care și acesta era nespus de frumos. Aici s-au dat daruri la trei sute de persoane iar umilului rob i s-a dat un cal de trap cu harnașament...”

Ceva mai târziu, peste un deceniu, notele de călătorie încep să se înmulțească, epoca brîncovenească fiind — din acest punct de vedere — foarte bogată. Unul din mulții oaspeți pe care i-a avut voievodul muntean de-a lungul anilor a fost și contele Luigi Ferdinando Marsigli, trimis de împăratul Leopold I cu solie secretă la Poartă și care la întoarcerea din Istanbul se oprește și prin București unde „domnitorul — scrie el în octombrie 1691 — îmi oferi atunci un somptuos banchet la care au luat parte mai mulți arhiepiscopi de rit grecesc, miniștri de-ai săi și nobili din acea țară. Mâncărurile au fost alese, vinurile de

preț... Muzica, deși ena împărțită după felul creștin, turcesc și persan, a fost totuși foarte plăcută în varietatea ei. La masă ne serveau printre alții mai mulți turci, care stăteau în picioare în jurul ei. Principele cu glas încet a închinat în sănătatea împăratului Austriei, și aceeași închinare, dar tot pe șoptite, a făcut să treacă pe la toți ce stăteau în preajma noastră..."

Din păcate nu se cunosc meniuri din aceste trecute epoci, dar toți cronicarii sînt de acord că ospăturile durau ceasuri întregi, se mîncea bine și mult, dar se bea și mai mult, fiind obiceiul de a se închina paharele în prosperitatea țării, în sănătatea domnului, a doamnei și a fiecăruia din copiii lui Vodă, a marilor dregători și a personalităților importante. Dezvoltarea mijloacelor de transport, care a dus în secolul al XV-lea la marile descoperiri geografice, a avut efecte bune și în gastro-, nomie. De peste ocean sînt transportate acum în Europa porumbul, cartoful, ardeiul, tomatele precum și tot felul de condimente și mirodenii nelipsite de pe masa omului modern.

Soia — plantă de un deosebit interes în economia alimentară și industrială — a fost adusă din Japonia abia în anul 1908, deși în China era cunoscută cu aproape trei mii de ani înaintea erei noastre și era considerată drept una dintre cele cinci plante sfinte alături de orez, grâu și două soiuri de mei.

Salata verde a ajuns la noi din Transcaucazia și Turkestan, ridichile albe și roșii din China, mazărea din Asia, iar castravetele din India (unde se întâlnește și azi în stare sălbatică).

Revenind la arta culinară românească, trebuie să arătăm că pe lângă influența mai veche — grecească și turcească — o înrîurire

binefăcătoare asupra ei a avut-o și arta culinară franceză, atît în bucătărie cît și în cofetărie, patiserie și bombonerie. De fapt nici nu s-ar fi putut să fie altfel de vreme ce și la noi ca și în alte țări unii domnitori sau marii boieri au adus bucătari francezi de înaltă calificare.

Ionescu-Gion, vechi istoric și bun cunoscător al Bucureștilor, scrie în a sa carte consacrată urbei de pe malurile Dîmboviței :

„Putea, bunăoară Louiis-Ettienne Maymard, franțuzul bucătar al lui Alexandru Vodă Ipsilante să servească la masa domnească cine știe ce sosuri verzi, galbene, fisticii sau albastre, cînd Dincă-țiganul făcea o mîncare de «clapon cu cocanari» sau clapon, mă rog, cu migdale de Tarigrad, lăsau boierii toate sosurile și toate combinațiile francezului și mîncau din mîncarea lui Dincă pînă cînd îi ridicau pe brațe”.

Și ca să ne păstrăm încă în domeniul citatelor „de culoare” mai transcriem unul — de astă dată desprins din paginile romanului „La Medeleni” de Ionel Teodo-reanu :

„Baba servise un simbol, un fel de stemă culinară a Moldovei : sărmăluțe din piept de gîscă. Pentru gastronomi, porcul e ca peștera lui Aii Baba din 1001 nopți : visleria de bunătați. Gîsca are însă ficatul cum Franța are Parisul. Pateul de ficat de gîscă reprezintă o supremație universal recunoscută. Pe lângă ficat însă și poate mai presus de ficat, gîsca oferă feminin mîncăului pieptul ei gras, fraged și substanțial pentru pastramă și sărmăluțe. Aceste sărmăluțe cu vulgară sonoritate aparțin Moldovei ca și titlul de Creangă.

Sînt mici, rotunde, învelite în foi de varză murată și „se topesc”. Sărmăluțe adevărate, sărmăluțele moldovenești, reprezintă o beatitudine, deliciul fără efort. N-o mesteci : gura o apucă, o apasă și ca felioara de topo-tan — incomparabilul pepene galben dobrogean — sărmăluța piere onctuos, lăsînd parfumul și regretul existenței efemere.

Sărmăluțele și sărutările nu au număr.

Nu ceri și nu ți se dă un număr de sărmăluțe, ci un grup. Vezi cu surprindere că au dispărut. Ți se dă altul.

În clipa cînd ai devenit melancolic, nu mai ceri, atunci abia înseamnă că ai mîncat sărmăluțe”.

Însă preocupările gastronomice la noi n-au fost în- tîmplătoare și nici prezente doar în scrierile unor cronicari ori scriitori doar pentru a da culoare descrierilor de epocă. La noi au existat — încă de acum aproape un veac și jumătate — personalități de seamă care s-au gîndit să îmbogățească repertoriul bucătăriei românești, prin scrieri teoretice puse la îndeplină celor interesați.

În 1846 postelnicul Manolache Drăghici — care se ambiționează să scrie cronică Moldovei pe 500 de ani — traduce din franceză cartea „Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert, în- tiu.1 bucătar al

Curtii Franței, potrivit pentru toate stările".

Argumentându-și rîvna și gestul său, Manolache Drăghici spune în „prefața” lucrării :

„Cartea se publică pentru trebuința tuturor doritorilor și învățătura rînduiei casnice ce este temeiul



DE LA HANUL ȘERBAN VODĂ

sănătății, a bunei petreceri și a economiei familiilor". Că avea dreptate postelnicul o va dovedi repede soarta tipăriturii lui. Cele 500 de rețete și cele două planșe (reprezentând două mese festive de 40 și respectiv 24 de persoane) cuprinse între copertile ei se bucură de o largă circulație în epocă, atât în Moldova cât

Coperta primei cărți de bucate tradusă în limba română de postelnicul Șerban Vodă și apărută la Iași în 1846.

Acasă, își amintește el undeva — era mare loriota și hărmălaie. A doua zi, la prînz, era așteptat să vină conu Mihalache Kogălniceanu și cu un prieten al dumisale, unu Costache Negruț. Acești doi boieri, spunea țaca, au tipărit o carte de bucate, pentru care foarte îi clevetea țaca :

și în Muntenia. Ele s'înt folosite în biruri, restaurante, dar și în bucătăria unor familii de către gospodinele dornice să îmbrățișeze și în acest domeniu moda pariziană.

Mai aproape de noi, poetul și omul de mare spirit care a fost Păstorel Teodorescu s-a preocupat și el îndeaproape de gastronomie, de repunerea în circuit a unor vechi rețete culinare ori de „schitarea” unei originale istorii a domeniului ou pricina.

— Asta-i treabă de bucătar, zicea, nu de boier. Dar nu mă mai miră nimica, făcea țaca, de când văd că s-a întors lumea pi dos".

Cartea amintită se chema „200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte treburi gospodărești", văzuse lumina tiparului în 1841 la Iași și se bucura de multe laude din partea gospodinelor în ciuda faptului că autorii fuseseră cunoscuți pînă atunci doar ca scriitori.

Însuși Păstorel privește gastronomia ca pe o artă. Cronicile, rețetele sale culinare publicate de-a lungul vremii în publicații prestigioase („Adevărul Literar și Artistic", „Curentul", „Glasul Patriei", „Magazin") o probează din plin. „Practicată (bucătăria, n.n.) îndelungă vreme, de robii țigani — scrie el — care s-au dovedit tot atît de maeștri ita frigare, grătar și tigiaie, cît și ia diblă, perfecționată de o binevenită influență franceză, care a armonizat și contrapunctat influențele rusești, grecești și turcești, adaptate la talentul bucătarilor, la gustul național, ea trebuie cercetată cu atenție și bine îndrumată."

Pentru cine s-ar încumeta să scrie o istorie a gastronomiei românești, vinurile noastre ar trebui să ocupe și ele, de bună seamă, un loc aparte. Apreciate dintotdeauna și de către toți cei care le-au gustat, de la noi ori de aiurea, ele au însoțit mereu — dîndu-le vioiciune — mesele domnilor, ale boierilor ori ale omului de rînd.

Răsfoind filele cronicilor bătrîne vom afla că pe vremuri la ospetele domnești sau boierești se consumau multe vinuri străine de renume mondial : Malaga, Madera, Porto, Xeres și altele. Alături de ele însă, erau preferate licorile obținute din strugurii de la Cotnari,

Drăgășani, Odobești, Panciu, Dealul Mare, Valea Călugărească. Rînd pe rînd scriitorii — de la Dimitrie Can- temir și Alecsandri și pînă la Sadoveanu, Păstorel Teo- doreanu și N. D. Cocea — au preamărit calitățile vinurilor românești inimitabile în culori și arome.

Din zecile și sutele de pagini scrise despre vinurile românești, am desprins cîteva paragrafe semnificative.

La 1857 Manolache Drăghici în a sa „Istorie a Moldovei pe 500 de ani” afirma :

„Calitatea vinului cea mai bună este : 1. la Hîrlău la via domnească, al doilea la podgoria Odobești. al treilea la Cotnari, al patrulea la Huși, al cincilea la Ni- cbrești, la Tecuci și apoi urmează podgoriile de la Bîrlad și altele.

Cotnarul, socotindu-se între Odobești și Huși, este din pricină că vinul Cotnarului, precum zice și Can- temir, rivalizează pe al Odobeștilor, după ce se învechește, însă, iar nou fiind, pînă la doi ani, este prea acru și pietros dovedind că are într-însul multă putere spirtoasă, cînd acel de Huși ținindu-se mai mult slăbește și se smintește foarte”.

Se pare că vinul de Cotnari s-a bucurat în toate timpurile de o bogată literatură din care n-au lipsit niciodată comparațiile și superlativile. Zice Cantemir : „...Și vinul cel mai bun se face la Cotnari, un tîrg la ținutul Hîrlăului, iar afară din țară nu este cunoscut căci dacă îl scot din țară și îl duc pre apă sau pre uscat și nu au vasele purtare bună de grijă, apoi își pierde puterea sa. Iară eu, fără de aceea îndrăznesc a-l socoti a fi cel mai bun decît toate celelalte vinuri ale Europei încă și însuși decît cel de Tokaia ; că ținîndu-l cineva trei ani în pivniță adîncă și boltită, duple cum este obiceiul la noi în țară, apoi întru al

patrulea an dobîndește un feliu de putere încît arde ca rachiul și cel mai mare bețiv abia este vrednic să bea trei pahare și să nu se îmbete. însă nu aduce durere de cap și culoarea lui este deosebită de a altor vinuri căci este verde și de ce se învechește se și mai înverzește", iar Păstorel Teodoreanu, deseori aflat în „inspecție” oenologică la Cotnari, ca și cum ar vrea parcă să-l completeze pe autorul *Descrierii Moldovei*, scrie în rînciuri de mare frumusețe și culoare în „Hronicul măscăriciului Vălătuc” prin gura logofătului Toader (aflat în dispută cu cîțiva comeseni ce preamăreau vinurile franțuzești) :

„Nu bîrfi boier Niculae și nu huli, că-i păcat. Avem și noi în Moldova vinuri dumnezeiești, dar dacă nu au căutarea pe care au drept s-o aibă, e din vina și nepriceperea noastră.

Din pricina asta mi-am adus eu pivnicer din Franța să învățați și voi îngrijirea și păstrarea vinului. Butoiul, Niculae, e lucru gîngaș foarte și trebuie să-i știi socotelile și să le păzești întocmai ca pe cele sfinte. Nu vorbesc de sălbaticii care țin vinurile la un loc cu murăturile. Aceia-s buni de spînzurat. Dar vinul trebuie Limpezii, schimbat de vas și pitrocit, scos din cramă, scoborit în zămnic, numai cînd îi vine timpul, și cîie al le multe.

Fiindcă ..dumneavoastră, nu vă fie cu supărare, beți vinul crud, tot vinul săracu e de vină ? Apoi dacă mînca Flunul carnea de sub șeaua calului, carnea era de vină că n-aducea a mușchi la frigare ?

Știți doar cu toții că Cotnaru e viță de Tokai. Cei cîțiva butuci de la Hîrlău au fost trimiși în dar lui Ștefan cel Mare și Sfînt de Craiul Unguresc. Și dacă a căpătat mirosul pe care-l știți și a prins el gust amarui de coajă de nucă

și dacă s-a prefăcut el așa, că nici nu mai aduce a Tokai și îl și întrece, dovadă e că pă- mîntul Hîrlăului fostui-a lui cald prieten și că razele soarelui din fașă, încă mai cu iubire l-au alintat.

Și la franțuzi le-am dat Cotnari de-al Roz-no vanului și în auzul tuturor însuși vestitul general Bisson a spus că așa vin n-a pomenit. Mulți, drept, nu-l pot bea, fiind Cotnarul din cale afară de parfumat. Dar dacă vinul acesta, ca toate vinurile bune dealtfel nu poate fi pe placul tuturor (vierii din Champagne, Bordeaux și Bour- gogne n-au depus nici astăzi armele și dușmănia lor seculară n-a cruțat nici lăcașul de știință al Sorbonei, a cărui facultate de medicină era cel mai obișnuit cîmp de luptă între aceste înverșunate tabere), nimeni nu poate zice că ne face Moldova de rîs.

După mine unul, boieri, chiar de n-o fi Cotnarul cel mai bun și mai gustos dintre vinuri, e fără îndoială cel mai nobil, cel mai sincer, cel mai puternic.

E un fel de „Rege-Soare” al vinurilor.

Ș-apoi, boieri, fiecare vin are vîrsta lui. Cotnarul n-are vîrstă. Dacă n-aș face păcat, doamne iartă-mă, aș zice că e Atotputernicul, fără de început și fără de sfîrșit. Poți să-l uiți în bute, cu zecile de ani și nu-i pasă. Și-i singurul vin din lume care îmbătrînește mereu, desăvîrșindu-se pe an ce trece.

Fără să mai pomenesc de Păhnești (văr bun cu Cotnarul), Odobești și Panciu (lunecoase ca untdelemnul) și Dealul Mare (mai ales negru) de lîngă Bîrlad, căci mai este un deal mare în Țara Românească, dar multe vinuri ai băut mata (și slavă Domnului, ai băut destule) ca vinurile lui Durău de la Socola ?

D-apoi Uricaniul fraților ! Eu unul nu

cunosc vin mai suav și care să dea o ameteală mai ușoară și mai plăcută ca vinul roz de Uricani. Te uiți la el? Rubin topit ! îl duci la nas ? Grădină ! Iar cînd l-ai gustat te-nțepenești temeinic în scaun, fața-ți rîde, ochii sticlesc și alta nu poți grăi, decît să te rogi frumos, fericitei gazde : mie cucoane, mă rog frumos matală, numai de aista să-mi dai !

În finețe de bună seamă, întrece și Cotnarul și chiar mă-ncumet a zice că-i singurul vin care-i poate ține piept. Vinul acesta nu s-ar cădea să-l bea decît trubadurii și menestrelii ca pe urmă să-și suspine stihurile la picioarele domnițelor visătoare".

Însă această scurtă „rătăcire" printre paginile — intrate în patrimoniul literar clasic — referitoare la patrimoniul nostru viticol nu poate epuiza nici pe departe inventarul celor mai mari și mai renumite podgorii românești. Deși nu știm să existe undeva lucrări literare care să le descrie farmecul și să le pună în evidență valoarea, podgorii precum Nicorești (locul de geneză al vestitului soi Băbească de Nicorești), Huși, Tîrnave, Murfatlar (aceasta din urmă ajungînd renumită și peste hotare grație afluenței de turiști străini pe litoralul nostru) și altele ar putea deveni oricînd „subiectul" unor cărți valoroase.

Ajungînd în contemporaneitate se cuvine să menționăm grija deosebită pe care partidul și statul nostru o acordă dezvoltării tot mai puternice a unor regiuni viticole. Bunăoară o cifră este mai mult decît edificatoare : pînă în 1980 se prevede ca o suprafață de circa 450 000 ha să fie ocupată cu vii.

Nu ne-am propus să facem un bilanț al aprecierilor de care s-au bucurat și se bucură vinurile românești — întreprindere care ar

reliefa, fără îndoială, merite deosebite — dar credem totuși utilă menționarea unor recorduri care vin să confirme din plin afirmațiile noastre. Încă din secolul trecut — când în 1873 la Viena s-a organizat o Expoziție internațională — vinul de Cotnari obținea o Diplomă de merit, fapt repetat și peste unsprezece ani la Budapesta, pentru ca în 1900 același vin să obțină Marele premiu la Paris, mai târziu licoarea din podgoria Cotnariilor avea să se mai distingă — prin obținerea de diplome și medalii — la numeroase alte concursuri : La Ljubliana, Budapesta, Montpelier, Tbilisi, Sofia, Bratislava, București ș.a.

Nu este, desigur, rostul acestor fugare însemnări să treacă în revistă meritele vinurilor românești (cărora, fără îndoială, li se cuvin consacrate încă multe pagini și cărți de aici înainte) și nici ale gastronomiei noastre naționale ale cărei ecouri s-au făcut și se fac simțite tot mai mult și în tot mai multe colțuri ale lumii. Dezvoltarea fără precedent a producției și ridicarea calității în acest sector sînt fapte de necontestat datorate anilor noștri, anilor în care politica partidului și statului s-a manifestat judicios și în acest domeniu — pe de o parte prin alocarea unor fonduri corespunzătoare, iar pe de alta prin pregătirea, la un înalt nivel calitativ, a personalului, prin adoptarea unor metode moderne în vederea adaptării la ritmurile și normele cele mai noi.

Făcînd cronică gastronomică — în revista „Magazin” — într-o perioadă cînd arta culinară trecea prin criza inerentă războiului și prin greutățile de după el, Păstorel Teodoreanu gîndește cu clarviziune la un viitor nu prea îndepărtat, „cînd vom avea cu ce ne mîndri, atunci și arta noastră culinară va trebui să fie

la înălțime. Pentru mult doritul moment istoric, când străinii din toate colțurile lumii vor veni să ne admire (sau chiar să ne fure), tablourile, să ne aplaude orchestrele și să se adape la izvorul încă mititel al științei românești, nu strică să ne așternem din timp ca vizitatorul să poată găsi o masă bună, frumos prezentată, generos stropită și bine servită".

Spusele întrucâtva profetice ale poetului s-au adevărat chiar mai repede decât s-ar fi așteptat el. Gastronomia și problemele ei au căpătat o importanță atât de mare încât au intrat și în sfera de interes a șefilor de stat și de guverne.

Așa se explică și înființarea — în 1972 — a Asociației bucătarilor și cofetarilor din R.S.R., organism afiliat Federației Mondiale a Asociațiilor de Bucătari, înființată în 1926 la Viena.

Dealtfel gastronomia românească începuse să se afirme pe plan internațional încă de la sfârșitul secolului trecut — prin participarea maeștrilor bucătari și cofetari la mari festinuri-concurs, la expoziții de mare amploare organizate în marile orașe ale lumii. Aceste participări, mai restrânse în prima parte a secolului nostru, iau o amploare tot mai mare după 1950. La ele lucrătorii bucătari, cofetari etc. au obținut mari distincții ca : „Marele Premiu” și Medalia de Aur (la Frankfurt pe Mein, la Leipzig, la Praga etc.). Măiestria românilor în prepararea bucatelor, în organizarea meselor și prezentarea lor a fost cunoscută și de alte capitale ca Paris, Bonn, Roma, Moscova, Sofia, Budapesta, Varșovia și altele, unde lucrătorii noștri au reușit să obțină succese deosebite.

Pe plan național gastronomia română se bucură de o atenție deosebită din partea

organelor superioare de partid și de stat. Dovada concretă a acestei atenții deosebite o reprezintă titlurile de „maestri în arta culinară” conferite unui mare număr de lucrători bucătari și cofetari precum și multele distincții (ordine, medalii etc.) acordate unor conducători de întreprinderi și unități din sectorul de alimentație publică, unor lucrători bucătari, cofetari, lucrători ospătari ș.a. atît pentru merite deosebite în muncă, cît și pentru stimularea perfecționării și dezvoltării gastronomiei românești.

13 aprilie 1966 constituie o dată de referință pentru gastronomia românească : în această zi s-a desfășurat „Conferința pe țară a lucrătorilor din alimentația publică”. La ea au luat parte cadre cu munci de răspundere din acest sector, precum și lucrători frunțași din toate compartimentele : bucătari, cofetari, ospătari etc. care au analizat și au dezbătut o serie de probleme destinate să conducă la găsirea celor mai bune căi de dezvoltare și perfecționare a alimentației publice.

Dintre celelalte acțiuni de amploare și cu arie largă de cuprindere mai sînt de menționat „Concursul pe țară între lucrătorii din alimentația publică” (prima ediție a luat sfîrșit în decembrie 1974) și „Luna preparatelor culinare”, organizată în fiecare an în lunile noiembrie și martie, perioadă în care lucrătorii cofetari și bucătari se întrec în măiestrie, în „executarea” unor „piese” cu oare se organizează mari sau mici expoziții cu vînzări la mai toate restaurantele importante din orașe. Aceste activități — ca și altele, specifice localurilor în care sînt organizate — au ca scop dezvoltarea și diversificarea sectorului alimentar, asigurarea servirii publicului

consumator conform cerințelor și normelor moderne.

În concluzie trebuie să arătăm că atenția acordată de partid și de stat acestui domeniu al vieții publice, măsurile și reglementările oare s-au adus și se vor mai aduce urmăresc asigurarea unui nivel de viață cît mai ridicat în concordanță cu imperativele întregii societăți actuale și în vederea menținerii vigorii fizice și intelectuale a fiecărui om al țării —■ demn și robust constructor al viitoarei societăți comuniste.

ODATĂ CU INTRAREA în prima jumătate a secolului al XIX-lea, Bucureștiul începe tot mai mult să se modernizeze, să se adapteze unor cerințe noi, după principiile și modelul altor orașe europene. Dezvoltarea rapidă a comerțului și intensificarea relațiilor cu statele orientale și occidentale pe de o parte, traficul tot mai mare de călători poposiți în orașul de pe Dâmbovița, pe de altă parte, exigențele și gustul acestora pentru nou și confortabil impun o serie de schimbări în ce privește găzduirea și alimentația peregrinilor. Vechile hanuri intră în declin, nu mai satisfac, nu mai corespund și se cer transformate ori înlocuite de hoteluri și restaurante de confort sporit. Unele iau naștere acum prin modernizarea vechilor hanuri (Hanul Manuc devine Hotel Dacia), altele se deschid în mari case boierești, iar o a treia categorie e reprezentată de construcțiile noi : hotel „Broft”, hotel „Hugues”, hotel „Fieschi”.

și

restaurant

e

Din păcate azi nu dispunem de o istorie propriu-zisă ori de un inventar complet al localurilor de care ne ocupăm. Datele care se pot aduna sînt cele furnizate de tipăriturile vremii, de însemnările ori amintirile unor călători

străini sau ale unor contemporani — făcute, evident, în scopuri personale și nu pentru uzul istoricilor de mai târziu.

În 1842 „*Annuaire de la Principauté de la Valachie*” consemnează numele hotelurilor bucureștene din acea vreme : cel „al Teatrului”, cel „al Cazinoului”, cel „al L-euliUi de Aur” și cel „al Țării Românești”. Alte documente cu privire la aceste hoteluri nu avem iar pe celelalte precum și restaurantele, berăriile și cafenelele le vom menționa în ordinea în care ele apar în peisajul bucureștean.

• *Hotel D'EUROPE* sau *BRENER* apare menționat pentru prima oară într-o carte semnată de V. Wilkinson (și apărută la Londra în 1820), consulul britanic din acea vreme la București. Înaltul diplomat scrie : „...de curînd s-a deschis în București un hotel public, care fiind bine mobilat și înzestrat cu toate cele necesare a devenit foarte folositor pentru călători”.

Numit și hotel „Brenner”, după numele proprietarului său și fiind administrat după moda occidentală, hotel D'Europe era situat pe „Ulița Nemțească” (*Smirdan* de azi), mai jos de Hanul „Gherman” și se pare că oferea condiții confortabile (cum recunoaște — la 2 aprilie 1827 ■— și unul din clienții săi de bază, englezul Ch. Frankland), dar alite diate în plus nu deținem spre a putea oferi detalii. Știm că aici a funcționat și un restaurant, frecventat și apreciat mai ales de străinii în trecere prin București. Printre ei s-a aflat, pe la 1854, pe cînd în Principate se găsea armata rusească sub comanda cneazului Gorceacov și locotenentul de artilerie Lev Tolstoi — marele scriitor de mai târziu. El lua masa la prînz, de obicei, la restaurantul „Brenner” după care trecea apoi la cofetăria „Fraților Capșa” din Podul Mogoșoaiei, ca să guste din delicioasa înghețată pe care o laudă într-o scrisoare adresată mătusei sale Ergolskaia.

Cît privește aspectul general al Bucureștilor de pe atunci, marele clasic rus zice — în aceeași

scrisoare — că este un oraș „mare și frumos, cu Corso elegant”.

Lăsînd acum la o parte epistola scriitorului rus și privind un plan al Bucureștilor, întocmit în 1842 de Blaremborg, aflăm, pe lîngă cele menționate de „Annuaire...” încă un hotel : Hanul Roșu sau Hotel de Va- lachie, pe Ulița Franceză (azi 30 Decembrie, la intersecția cu Calea Rahovei și strada Șelari).

• *Hotel HUGUES*, primul hotel deschis pe Podul Mogoșoaiei (azi *Calea Victoriei*), după unele mențiuni exista încă înainte de 1840, după altele ar fi fost deschis în 1841. „Guide du Voyageur à Bucarest” din 1877 ni-l descrie astfel : „Primul din oraș, în fața Teatrului Național, 40 de camere, avînd la poartă stație de trăsuri și omnibuze. Prețul unei camere este de 5—18 lei/zi, iar o cameră, un salon și o odaie de servitori



Hotelul și restaurantul Hugues pe la 1870. În fața lui se văd sacalele de apă trase de boi și folosite pentru aprovizionarea bucureș- tenilor.

15 lei pe zi. Restaurant cu bucătărie franțuzească, românească, germană și rusă”.

Proprietarul care i-a dat și numele — francezul Hu- gues — a știut să atragă repede protipendada

orașului fiindcă localul, mai ales pentru restaurantul său, este deseori citat printre cele mai luxoase din capitală.

Hotelul și restaurantul Hugues se aflau între hotelul Continental de azi și blocul „Imobiliara” (pe locul în care pînă în preajma celui de-al doilea război mondial se găsea cofetăria „Riegler”).

Abatele italian Domenico Zannelli, care trece prin București în anul 1841, spune că stabilimentul s-a deschis „de cîțiva ani”. Domenico Zannelli îl califică drept „hotel elegant”, arată că găsește acolo „odăi comode, curate și un tratament convenabil” și mai departe ne informează că acest local servește și drept Casino. Este posibil ca într-una din sălile hotelului să fi funcționat în acea vreme și un Casino, așa cum era moda vremii.

Transformările care au avut loc de-a lungul vremii n-au mai lăsat nici o urmă care să amintească despre existența acestui hotel.

Din cronicile epocii. Neasemuitul colorist care este Constantin Bacalbașa, scrie în „Bucureștii de altădată” reierindu-se la banchetul oierit de C. A. Roselti, la 27 septembrie 1881, cu ocazia împlinirii a 25 de ani de la iondarea ziarului „Românul” :

„Masa a fost servită de restaurantul Hugues (banchetul reunea 300 de persoane și avea loc în sala Teatrului Național, n.n.). Pe meniu era, între altele, și „iilă de Plevna”. Cînd cel o sută de chelneri apărură cu platourile pline de acest file, era parcă o armată care trecea. Atunci un musafir spuse:

— Ia priviți defileul fileurilor de la Plevna ! Deși trecuseră patru ani de la războiul de neatîrnare, lumea bucureșteană era încă sub impresia acestui mare eveniment.”

Iar ceva mai încolo, același nelipsit musafir al localului zice : „Într-o bună dimineață aflăm despre o provocare la duel: duelgiir erau Don Aladro, ministrul Spaniei, și Constantin Izvoreanu, unchiul lui Alexandru Marghiloman. Martorii celui d-întîiu : Dimitrie Bărcănescu și Mihail Paleologu, martorii celui de-al doilea : Alexandru Cihica, Bragadir și Mihail Marghiloman. Dar nu vă iie teamă, duelul era un duel vesel, marea problemă era care din cei doi adversari va mîncă mai mult din următorul menu...” (și aici autorul dă o listă de cincisprezece feluri de mîncare urmate de băuturi și calele, n.n.).

„Duelul — adaugă Bacalbașa — era în două primuri și cu „contra” în caz cînd fiecare adversar ar fi cîștigat o partidă. Întîiul prînz dat de Izvoreanu a jost cîștigat de acesta. Al

doilea prînz dat de Don Aladro a fost încă și mai strălucit. Toți musafirii — de astă dată 8 la număr — erau în frac, pe fiecare șervet un buchet de violete, flori peste tot iar menu-ul..." (și aici autorul reproduce o la fel de bogată și de variată listă menu ca și prima). „Lupta” a rămas indecisă și a urmat o a treia masă căreia, însă, nu-i mai cunoaștem menu-ul.

În hotelul și restaurantul francezului ITugues se făceau și farse. Una din ele e descrisă de același Bacalbașa cu verva și umorul care-l caracterizau :

„(Trăiau pe vremea aceea în București doi domni Crețeanu: unul Ulise și celălalt Nicu... Ni cu Crețeanu era înalt și de o extraordinară corpolență. Era un colos și nu umbla niciodată pe jos.

Odată prietenii i-au făcut o jarsă de care s-a rîs mult timp. Nicu Crețeanu era un mare mîncăcios, gourmand și gourmet desăvîrșit.

Într-o zi, întrînd la Hugues, unde mîncă de obicei, vede în galantar un platou plin cu niște raci mari, de toată frumusețea. Frecîndu-și mîinile cu satisfacție, Crețeanu poruncește :

— Duceți-mi farfuria cu raci la masa mea.

— Nu se poate Coane Nicule, îi răspunde maître cThotel, liindcă sini deja luați.

— Cum se poate ? Cine i-a luat ?...

— ■ Un domn Negroponte care a venit ieri de la Galați. Cum a văzut racii i-a rezervat pe toți și i-a plătit.

Furios, roșu-slacojiu la față și pulnînd de indignare, Nicu Crețeanu se așează la masă, mîncînd cu noduri, apoi iese. În Piața Teatrului își vede muscalul favorit staționînd și-i face semn cu bastonul.

Muscalul trage la trotuar și-și scoate șapca. Crețeanu dă să se urce dar muscalul îl oprește :

— Sărut mîna coconaș Nicu, azi nu sînt slobod.

— Dct coconaș, sînt angajat pentru trei zile de coconaș Negroponte din Galați.

Nicu Crețeanu dă să cadă pe spate. Cu mîinile ridicate în sus, roșu ia iată, spumegînd, vocierează pe trotuar :

— Negroponte !. Negroponte !

Nicu Crețeanu ținea un iei de magazin special, un tel de birou pe Calea Victoriei, cam pe lîngă fosta băcănie Dragomir. Pe la orele 8 dimineața Crețeanu se plimba tacticos prin birful său. Deodată vede un precupeț cu

coșurile trecind încet cu două cutii deschise cu icre de morun. Parcă într-aclins precupețul își expunea maria ca s-o vadă cel din prăvălie.

Pofticios cum era Crețeanu, cum văzu icrele bătu în geam și chemă precupețul, pe care-l cunoștea :

— Cum dai icrele Vasile ?

— ■ Nu sînt de vînzare, să trăifi coane Nicule, sînt vîndute.

— Cum vîndute ?... Cui le-ai vîndut ?

— Zău așa, crede-mă coane Niculae, le duc alături ia hotel la un domn Negroponte din Galați 1 E de prisos să mal descriem explozia lui Crețeanu.

Seara vine să mănînce la Hugues. În galantar ce să-i vadă ochii? Un miel. Pe vremea aceea un miel în luna lui ianuarie era lucru extraordinar. Aproape nu se pomenea. Cum îl văzu Crețeanu urlă :

— Să-mi puie o ciosvîrtă la frigare numaidecîl ! Să fie de ra rhychi. Chelnerul-șei se apropie politicos :

— Nu putem, coane Nicule, mielul nu este ai nostru. L-a adus domnul Negro...

— ...Ponte! Iar Negroponte ?! Toată viața o să mă persecute Negroponte ăsta ?

În slîrșil, cu chiu cu vai omul mîncă destul de copios, apoi trimise chelnerul peste drum la Teatrul Național ca să-i ia biletul de Operă. Nicu Crețeanu, fiindcă era foarte gras, lua întotdeauna numărul 3 din rîndul întîiu, cap de bancă. Apoi avea învoiala cu casierul ca să-i reție locul pînă ia ora 7 jumătate ; dacă pînă la 7 jumătate (19,30) nu ridica biletul, casierul îl putea vinde.

La 7 jumătate punct, chelnerul iese din restaurant și se repede la Casa Teatrului, dar se reîntoarce cu mina goală, biletul nr. 3 era vîndut. Furios, Nicu Crețeanu se îmbracă și trece gîtînd strada. La casă trona casierul — italianul Ghelll. O altercație urmează : casierul pretinde că era în regulă deoarece conu Nicu trimisese chelnerul după ora hotărîlă.

— În slîrșit, cui l-ai vîndut, poate că o vrea să-i schimbe ? Vreau să-l văd îndată !

— Nu cunosc, coane Nicu, este un străin, îl cheamă Negro- ponte...

— Negroponte ?! Spune-mi unde e, ce iei de om e?!

— Este un om mare, gras, cu iavorite negre.

— Ai un bilet alături ?

— ■ Am numărul 5.

— Adu-l.

Și Nicu Crețeanu ia numărul 5 și intră.

La nr. 3 vede o matahală. Un ăla înalt, gras, cu o jiletcă cadrilată, cu pantaloni prăzului, cu niște ghetе grosolane în picioare și pieptănat cu ireză bărbierească.

Se juca „Trovatore” !

Cînd Nicu Crețeanu savura cu mai mult deliciu armonia vocală, se pomenea cu cile un cot al lui Negroponle că-l pocnea în coaste. Nicu Crețeanu spumega, însă, liindcă era om de lume, bine crescut, înghițea în sec și nu spunea o vorbă. Dar Negro- ponte îl persecuta grozav. Cînd îl lovea cu cotul, cînd se întorcea și îi tușea în obraz, cînd îl călca pe picioare. Tortura a durat trei ore.

La plecare omul n-a mai putut răbda. Negroponle îl călcase pe bătătură mii apăsât ca pînă atunci.

— Pardon, domnule, dumneavoastră sînteți domnul Negroponle?

— ■ Ce iei, coane Nicule, nu mă cunoști ? Eu sînt Tănase!

Prietenii lui Crețeanu care timp de trei zile îi pusese ră la cale această iarsă, luaseră pe Tănase țiganul, bărbierul păcălîtului, îl deghizaseră și-l trimiseseră la teatru ca să-l plictisească.”

© **Hotel BROFT**, situat pe locul actualului hotel Continental (Calea Victoriei 56, colț cu str. 13 Decembrie) a dăinuit pînă către sfîrșitul secolului trecut, ridicat fiind pe fosta proprietate a lui Dimitrie Ghica (acolo unde în vremea Regulamentului Organic se găsea un cantonament al unităților ruse).

„Guide du Voyageur â Bucarest”, în care sînt menționate hotelurile existente în București în 1877, spune : „Grand hotel Broft cu 48 de camere elegante și restaurant cu bucătărie franceză”.

„Hotelul Broft” a devenit mai tîrziu proprietatea bancherului Memachem ElAas, apoi a fiului acestuia Jaeques Elias.

De sus, de pe terasă (care dădea către strada Școalei) se putea vedea șuvița de apă ce mai rămăsese din Bucureștioara, care țîșnea din stîncile mărunte ale unei pădurici, devenită mai tîrziu Parcul Ioanid.

Din cronicile epocii. Despre existența Hotelului Broit

amintește și scriitorul Camil Petrescu în romanul său istoric „Un om între oameni”, când unul din admiratorii Irmoasei cîntărete Fru- sinica Băl-Ceaurescu, îngrijorat că nu o găsește nicăieri, se întreabă cu ciudă — dacă nu o fi cu cineva la vreo petrecere, la „Broit”. Constantin Bacalbașa în „Bucureștii de altădată”, vorbind despre „Broit”, spune că în 1850 madam Broit, în urma unor neînțelegeri cu proprietarul, se mută la hotelul Luvru din Podul Mogoșoaiei, vizavi de Capșa.

Ziarele bucureștene din 1885 relatează că hotelul urmează a fi demolat în urma unui aviz în acest sens al comisiei de arhi-



Hotel Broit, aliat în fosta piață a Teatrului National (Vedere de la sfîrșitul secolului al XIX-lea).

tecii de pe lîngă primăria orașului. Antreprenorul hotelului, un oarecare Millier, hotărăște să se muie într-o casă învecinată cu Capșa.

Proprietarul hotelului, Elias, prin influența lui politică și financiară, determină primăria să numească o nouă comisie de arhitecți care, de astă dată, dă un aviz favorabil. Hotelul Broit poate să nu fie dărîmat dacă proprietarul se obligă să-i întărească lunda(iile). Urmează proces : primarul declară în fața justiției că Elias s-a obligat să dărîme singur, peste șase ani, casa pe care o va reconsolida imediat, și justifică a hotărît cum a vrut Elias și cum a cerut primarul (care era desigur interesat să nu-l indispuină pe Elias).

De-a lungul existenței sale hotelul „Broft” a găzduit personalități de seamă ca : prințul Napoleon, poreclit Plon-Plon, vărul împăratului Napoleon al III-lea, venit în vizită la domnitorul Carol I, Osman Pașa, comandantul armatei otomane învins la Plevna, luat prizonier în 1877. Tot aici a locuit un timp și generalul Carol Davilla.

Dar ca orice hotel și hotelul „Broit”, după cum spune un „cronicar”, a avut oaspeți și mai așa, ca tinăra franțuzoaică venită la București după pricopseală și care găsisese mai practic să-și afișeze pe ușă tariful care era de doi galbeni. A fost rugată să plece și din hotel și din (ară...

9 Hotel CONTINENTAL s-a ridicat pe temelia fostului hotel „Broft”. Potrivit unor surse documentare el ar fi fost construit la sfârșitul secolului trecut, contrar afirmației altora că edificiul s-a înălțat la începutul secolului nostru. Cercetînd arhivele am descoperit un meniu datat 8/20 decembrie 1892 pe care se precizează că a fost servit la „Grand Hotel Continental”. Meniul, scris în limba franceză și frumos decorat, foarte bogat, întocmit cu mult gust și rafinament, dovedește din plin arta bucătarilor din acea vreme.

Restaurantul Continental, cu cele două saloane în formă de L, avea oca 240 de locuri, la care se mai adăugau 180 în grădină.

Continental și Modern erau restaurantele favorite ale înalților funcționari din aparatul de stat burghezo-



moșieresc, ale
oamenilor de
afaceri din
Capitală și
provincie,
precum și ale

Menu servit la hotelul Continental 'm
ziua de 9/20 dec. 1892.

parlamentarilor, în perioada sesiunilor
parlamentare.

Despre patronii care s-au perindat pe la
Continental în secolul nostru nu avem informații
decît după primul război mondial. Dintre aceștia
îl amintim pe Grigore Ștefănescu, asociat cu
Tache Teodorescu, fost Țal la restaurantul
Modern, cărora le-au urmat Marin Caneiovici,
iar din 1938 pînă în 1948 o asociație formată din
Marin Canciovici și Andrei Cernea la oare, mai
tîrziu s-a adăugat Ionel Bila, fost miulit timp Țal
aici.

Dintr-o listă de masă și băuturi din 1939
aflăm că la „Continental” se serveau mai ales
preparate din bucătăria românească.

Interesant este faptul că, la mîncărurile
reci, sînt prezentate clienților 7 feluri de
preparate fără carne, printre care *bob nou à
la grec*, legumă care a dispărut din listele
restaurantelor bucureștene. De asemenea
este de menționat că la marele număr de
ciorbe și supe nu lipsește româneasca ciorbă
de lobodă.

În lista de desert și băuturi aflăm o varietate mare de vinuri din diferite podgorii, printre care și renumita

„Catifea”, vin pe care îl vom mai întâlni numai pe listele marilor restaurante din Capitală.

De-a lungul anilor, la *Continental* au cântat viorile cele mai renumite ale vremii, printre care le amintim pe cele ale lui Cristache Ciolac, Grigoraș Dinicu, Gică Ștefănescu, ale fraților Ionescu Găină, Jean Marcu și ale altora.

Din lucrarea lui Viorel Cosma „Figuri de lăutari”, desprindem o frumoasă descriere a activității lui Grigoraș Dinicu la restaurantul Continental după întoarcerea sa de la *Expoziția Internațională de la Paris* din 1937 :

„Înapoiat în patrie, Grigoraș Dinicu și-a reluat activitatea lui obișnuită de local la restaurantul Continental.

Duelurile muzicale avute la Paris cu unele orchestre de prestigiu — și în acest sens trebuie să arătăm că ceardașurile tarafului maghiar au dat mult de furcă lăutarilor noștri — au continuat într-o formă originală, pe calea undelor de radio în perioada care a urmat.

Cu mult haz povestea Grigoraș Dinicu întrecerea sa cu marele vătaf al tarafurilor din Budapesta — Magyaros Imre. A existat o perioadă când transmisiunile directe din restaurante s-au bucurat de multă prețuire din partea ascultătorilor. Vioara lui Grigoraș Dinicu stîrnise admirația colegului său de la Budapesta. Emisiunile lor se succedau la interval de o zi, cu ore fixe de transmisie. Fără a se cunoaște personal, au început în mod treptat să-și schimbe repertoriile între ei. Orchestra lui Dinicu cînta acum ceardașuri — muzică de dans maghiară. *Ecoul pusteii* de Monti, *Dansurile maghiare* de Brams, *Rapsodiile* lui Liszt, în timp ce Magyaros Imre ataca cu nerv hora *Calu*, *Sîrba Fetițelor*, *Hora Stacato*, *Cioclrilia* etc. Când violonistului nostru i s-a schimbat ora

de transmisie către miezul nopții, iar vecinii nu i-au mai auzit vioara, Magyaros Imre i-a trimis o scrisoare la restaurantul Continental întrebându-l — neliniștit — de... sănătate ! Grigoraș l-a rugat să-l „prindă” după orele 24, fiindcă are un mesaj important să-i transmită. Mare i-a fost bucuria colegului

maghiar cînd l-a reauzit pe Dinicu cîntînd întreg repertoriul muzical învățat după postul de radio Budapesta.

Virtuosul vecin a înțeles „răspunsul” și de atunci cei doi lăutari „discutau” săptămînal prin limbajul cîntecului și pe calea undelor, spre mulțumirea tuturor auditorilor”.

La puțin timp după război, hotelul și restaurantul „Continental” au fost închise.

După anul 1954, cînd Ministerul Comerțului Interior începe să amenajeze și să redeschidă fostele mari restaurante din Capitală, printre primele de acest gen, alături de „Cina”, „Ambasador” și „Modern” (actualul „Berlin”), se află și „Continentalul”, la care va cînta o formație orchestrală avînd ca solistă pe Maria Tănase. Prin anii 1960—1961 restaurantul este închis din nou și rămîne așa pînă la renovarea întregului ansamblu, începută în anul 1974 și sfîrșită în 1976. Actualmente

Hotelul Continental după renovarea din 1976.



„Continentalul”, complet restaurat, dispune de 124 de locuri în 44 de camere și 9 apartamente cu mobilier stil Louis al XVI-lea.

încadrat în categoria hotelurilor de lux, el dispune de toate dotările necesare : sală de baie în fiecare cameră, telefon, televizor sau radio. Hotelul beneficiază de un restaurant, încadrat în aceeași categorie ca și hotelul, cu o sală de circa 140 de locuri, un salonaș cu circa 40 de locuri, o braserie cu circa 100 de locuri, în locul fostei bodegi „Continental” a fost amenajat un salonaș intim cu 28 de locuri. La intrarea în hotel, prin Calea Victoriei, vizitatorul va găsi în hol un cochet bar de zi, iar la subsol, tot în această parte, o altă sală de restaurant, „sala rustică”.

Vara complexul „Continental” are deschisă și o terasă. În tot timpul anului în sălile restaurantului concertează o orchestră de muzică populară și ușoară.

Din cronicile epocii. Datorită poziției sale centrale, hotelul „Continental” a fost martorul multor evenimente, dintre care unele triste — cum a iost cei desfășurat în ziua de 13 decembrie 1918, ciad tipograii din toate atelierele bucureștene au declarat grevă.

Pe la ora 10 greviștii s-au adunat în fața sediului sindicatelor. În cursul după-amiezii acelei zile, alături de tipograii, spre sediul sindicatelor din str. St. Ionică se îndreptau mii de muncitori de la fabricile Haug, Vulcan, VJolii, Regie ș.a. Coloana, venită prin Calea Victoriei, a lost întâmpinată în Piața Teatrului Național, pe porțiunea din fața hotelului „Continental”, cu focuri de armă. Peste 100 de muncitori au fost uciși și cîteva sute au fost răniți.

Oamenii guvernului, aflați în balcoanele hotelului Continental, priveau cu admirație cum generalul Mărgineanu face „ordine” lăsînd pe caldarimul dintre teatru și hotei sute de morți și răniți...

Mărturie a acestui trist eveniment, în fața hotelului Continental, pe locul Teatrului Național a fost dezvelită o placă de marmură care amintește trecătorilor despre masacrul de la 13 decembrie 1918.

De-a lungul anilor oameni sălile „Continentalului” au trecut aproape toți marii oameni ai zilei, protipendada Capitalei, dar și numeroși scriitori, artiști, ziariști. În frumoasa și calda sa scriere ce se cheamă „Din amintirile unui ospătar” Ion Dulgheru ne dă

o imagine destui de pitorească a restaurantului din urmă cu multe decenii și nu putem să nu-l cităm :

„Aici iuau masa scriitori ca Sadoveanu, Liviu Rebreanu, Ion Barbu, Octavian Goga, Cincinal Paveiescu, Victor Ion Popa și alții. Pe autorul Baltagului mi-l închipuiam ca pe un sfânt cină îi serveam șvarțul. De multe ori căutam să-i ating doar mina — din întâmplare s-ar zice —, mina cea fermecată care mi-a deschis ușa spre o lume de basm și ieerie. Cuvintele lui molcome, de-aș fi pulul le-aș fi strins ca pe niște perle în buzunarul inimii mele, să le dau drumul numai noaptea, să mă alinte ca niște șoapte de mamă îndurerată.

Pe Liviu Rebreanu cu ișia lui de păr alb ca o pirt ie pe un lan de grâu dat în pîrg, îl asemuam cu un sculptor săpînd în piatra vremii pe Ion. Pe Victor Ion Popa, blajinul moldovean, îl vedeam slînd de vorbă cu Tache, Ianke și Cadîr, în fața dughenii lor din Iași. Pe Cincinal, aruncîndu-și peste cap părul său imaginar ce-i venea peste ochi. Pe Constantin Tănase...

Marele Tănase avea frumosul obicei de a-și sărbători cu întreg ansamblul sfîrșitul stagiunii de vară (de ia Grădina Cărbuș) la restaurantul nostru. Grădina Cărbuș — parc-o văd și azi — se găsea pe un loc viran împrejmuît cu un zăplaz de scînduri, cu bălării în dreapta și-n stînga scenei, pe locul unde se ailă azi sediul partidului nostru.

Vizavi de grădină își mai trăia ultimele clipe, ca un moș ce dormitează, losta casă lepurescu, unde au trăit și activat mulți luptători socialiști printre care și C. Dobrogeanu-Gherea.

La această petrecere de adio verii, Tănase nu-și avea loc iix. El alerga de la un capăt la altul al mesei înîncîndu-se cu ciracii săi în ghiduși.

Meniul era simplu, național, fără icre negre și lără șampanie. În schimb se bea mult vin !

Fericit ar fi Io st acela care ar li avut norocul să asiste la asemenea spectacole nescrise, nerepetate, neregizate. Care mai de care se întrecea pe sine. Maestrul era peste tot...."

Mai veneau la Continental și altiel de clienți, oameni care trăiau pe „picior mare” din lei de lei de aiaceri misterioase,

*** Hotel FIESCHI, local public deschis în strada Șelari nr. 9, dotat cu camere, restaurant și cafenea, intră în viața comercială a Bucureștilor la 1855, fiind „opera” italianului cu același nume. Din**

dubioase, afaceri care, atunci când ieșeau la iveală, provocau scandaluri neslirșite, în presă, parlament și uneori chiar la palat, așa cum s-a întâmplat cu alacerea „Skoda” sau afacerea „Vasilescu- Cantalup”. Acest Vasilescu, escroc de talie internațională, gen „Slaviasky”, lua deseori masa la restaurantul Continental. Numele ele Cantalup i s-a tras de la dulcele și apreciatul pepene galben, pentru care insul în cauză nu avea preferințe de a-l consuma clecit în lunile de iarnă geroase, ianuarie și februarie. Cum acești pepeni erau aduși din import (Turcia) de către marile băcănii de lux înșirate pe Calea Victoriei („Dragomir”, „Dumitriu” și „Clobanu”), în lunile amintite aceștia se vindeau cu prețuri fabuloase. Domnul Vasilescu, care lăcea un scandal monstru atunci când patronii „Continentalului” nu reușeau să-i procure mult solicitatul pepene, după descoperirea matrapazticului din care își permitea asemenea lux, prin verva scînteieloare și scormonitoare a unui gazetar a devenit „Vasilescu Cantalup”. Odată „înhățat” de presă, s-a persistat cu atîta vehemență în permanentizarea acestui „botez”, înéit și azi unii bucureșteni mai în vîrstă își mai aduc aminte de scandalul „Vasilescu-Cantalup”, scandal pentru care s-au consumat multe tone de hîrtie la vremea respectivă...

La restaurantul Continental luau masa și oameni politici ca Virgil Madgearu, N. Tilulescu, Dr. N. Lupu, I. Gh. Duca, C. Argen- toianu și alții.

Cu o seară înainte de a li asasinat de către legionari, Armînd Călinescu luase masa la Continental...

În această almosleră, o serie de lucrători chelneri de aici manileslau veleități de oameni de litere, iubitori de muzică etc. Asliel, unul dintre ei încerca să scrie versuri, altul, un adevărat meloman, își cheltuia aproape tot cîștigul cu cumpărarea discurilor muzicale cele mai rare și mai scumpe. Acasă ia el era un adevărat muzeu. Avea Apostol — așa se numea melomanul nostru — o discotecă foarte bogată și diversă, cum nu se găsea alta în București.

De multe ori, marii dirijori ai țării ca George Georgescu, Perlea și alții puteau li văzuți la Apostol acasă pentru a asculta vreo raritate. Nu știm ce s-a întîmplat cu această comoară, proprietarul ei nemaiiind în viață.. **’ pot găsi și cele mai bune ziare franceze, române,**

reclama pe care proprietarul o face în „Românul”, aflăm că aici se

germane, grecești și italiene și tot în reclama ou pricina, ni se spune că slujbașii de la Fieschi asigură legătura cu birourile diligentele spire Brașov și Giurgiu (anticipare timpurie a serviciilor hoteliere moderne de mai târziu).

În primii ani ai secolului nostru pasajul Fieschi a adăpostit sediile unor organizații muncitorești. Dealtfel pe clădirea respectivă călătorul de azi poate vedea o placă cu inscripția : «Această clădire a fost începînd cu 1 noiembrie 1881 sediul Cercului de Studii „Drepturile omului”».

• *Hotel „CONCORDIA”*. Contemporan cu Fieschi și tot atît de vestit ca și el, hotel Concordia era situat pe strada Smîrdan la nr. 39. Hotelul Concordia avea restaurant și cafenea. Restaurantul servea o bucătărie aleasă : franceză, germană, italiană și românească. Și aici, la Concordia, o placă de marmură menționează : „în această clădire se afla în anii Unirii Țărilor Române hotelul Concordia, unde, în seara zilei de 23 ianuarie 1859 s-a hotărît dubla alegere a lui Alexandru Ioan Cuza, de către fruntașii partidei naționale, ca domn al Țării Românești”.

„Un culoar adînc — scrie Bacalbașa — cu bolți avella, conduce la scara de lemn, plasată pe partea stîngă. La etaj, holul larg, distribuie ușile de acces spre camere și apartamente. Aici se află apartamentul nr. 5 cu o cameră mare de 36 mp, în care se spune că a avut loc istorica dezbatere din noaptea 23—24 ianuarie 1859”.

Peste drum de vechiul hotel „Concordia”, a mai existat un hotel „Concordia nouă” care, după cum spun cronic anii, avea o cafenea unde era locul de întîlnire a evreilor.

În anul 1884 un mare incendiu izbucnește în strada Smîrdan. Hotelul Concordia, proprietate pe atunci a maiorului Fănuță, ia

foc și arde în mare parte. Refăcut, hotelul a mai avut de suferit de pe urma unui alt incendiu prin 1901—1902.

După renovare este luat în antrepriză de fostul „ober” de la „Café de France”, Ghită Pascu. Restaurantul din curtea hotelului fu mai târziu transformat într-o cafenea ținută de Kálmán Zalmanovici. Hotelul a funcționat pînă în timpul celui de-al doilea război mondial.

Din cronicile epocii. „Concordia Veche” și „Concordia Nouă” au avut în viața Capitalei un rol important și din punct de vedere social-politic și cultural, în iolul hotel „Concordia” de pe strada Smîrdan nr. 39 s-a înliințat în 1876 „Societatea de Cultură și Solidaritate între Studenți”. Tinerii membri luau masa la restaurantul hotelului, care era în antrepriza lui C. Dobrogeanu-Ghe- rea; discutau cu antreprenorul probleme literare, sociale și politice, și plănuiau să formeze un club studențesc cu orientare socialistă.

La hotelul „Concordia Veche” a tras Constantin Bacalbașa în toamna anului 1871, venind de la Brăila, pentru a fi înscris la liceu. A primit la restaurantul hotelului, iar a doua zi a dejunat la birtul lui Hristodor, cel dintîi birt pentru bucătăria zisă „orientală”...

În a doua jumătate a veacului trecut, mișcarea hotelieră ia un mare avînt. În viața Bucureștilor apar numeroase asemenea unități de cazare pentru călătorii sosiți în oraș. Dintre ele sînt de menționat hotelurile „Kiriazi” și „Simion” pe strada Blănari, „Caracaș”, pe strada Șelari. Pe strada Gabroveni erau hotelurile „Gabrovenii Vechi”, „Transilvania”, „Bulgaria”, „Moldo-Valahia”, și „Principalele Unite”. Pe Calea Moșilor erau cunoscute „Hotel de Londra” și „Atena”, lîngă Mitropolie „Hotel Avram”, iar sub dealul Mitropoliei Hotel „Nemțoaica”. În piața Bibescu-Vodă se afla hotelul „Patria”, a cărui clădire mai poate fi văzută și astăzi în spatele magazinului „Cocor”, pe strada Patria, colț cu strada Si. Ion-Nou.

În „Guide du Voyageur á Bucarest” din 1877, sînt consemnate hotelurile de pe Podul Mogoșoaiei. În afară de „Hugues” și „Brolt”, mai sînt : „Oteteleşanu” („Frascatti” de

mai târziu), „Hotel de France” pe locul fostului han Damari, Hotel „Pesth” cunoscut și sub numele de „Hotel Zur Stadt Wien”, Hotel „Lazăr”.

• **Hotel DE FRANCE** a fost deschis în fostul han Damari pe care boierul Iordache Golescu (proprietarul de atunci) îl vinde pe la 1860 lui Tănăsache Eliade. Clădirea, cu un etaj, vopsită în culoare galbenă, avea sus hotelul, compus din câteva camere, și jos cafeneaua, în care se intra coborînd câteva trepte la subsol. După unele informații reiese că Hotelul de France a fost reconstruit pe la 1881 după planurile arhitectului Kraus. Prin 1905, în sala de jos a hotelului se deschide un cinematograf, iar la parter o cafenea.

După primul război mondial firma hotelului se schimbă în cea de Grand Hotel, iar mai târziu în Grand Hotel Lafayette, iar cafeneaua se transformă în restaurant. Un timp a funcționat aci un restaurant budapestan cu un taraf de lăutari unguri. La subsol, cu intrarea prin strada Mihai Vodă, a funcționat pînă în timpul celui de-al doilea război mondial un local de noapte cunoscut sub numele de Tunel de France. De reținut este și faptul că aici și-au făcut debutul unii din cei mai cunoscuți cofetari ai țării, frații Capșa, a căror activitate avea să ducă la crearea vestitei case Capșa.

Prin anii 1935—1937, restaurantul este exploatat de Vasile Covaci, patron și al restaurantului Cina. La deschiderea restaurantului Grand Hotel, Covaci a format o comisie de selecționare a personalului în vederea angajării. Comisia era prezidată de actorul Gh. Tîmnică, căruia îi revenea sarcina de a selecționa lucrătorii, chelnerii și picolii care corespundeau din punct de vedere fizic. Prin anii 1938—1940, restaurantul Grand Hotel este exploatat de Da vid Haimovici, fost patron al mai multor localuri din Capitală între care : cabaretul Alcazar,

Cafeul Corso ș.a.

Funcționând în ultimii ani sub numele de „Hotel Victoria” (cu 321 locuri în 189 camere), cu restaurant, bar și terasă, hotelul a fost puternic afectat de cutremurul din 4 martie 1977 și, nemaiputându-se consolida, ulterior a fost demolat.*

peste drum de casa Meitani (situată pe locul unde se găsește azi clădirea Miliției Capitalei).

Hotelul avea sus 9 camere, iar la parter o sală de cafenea cu „șantan” care a devenit foarte curînd vestită.

Timp de 30 de ani „Stadt Pesth” a fost locul de în- tîlnire — cum spune Bacalbașa — „a tot ceea ce era femei de viață și „Jeunesse dorree” în București. Iarna într-o sală lungă și joasă, vara într-o grădină în care cîntau și jucau „artiste” maghiare și germane. Numai sîmbăta seara cînd aveau loc vestitele baluri de societate ale lui Vilcek, mult căutate de nemții și ungurii din București, nu era spectacol”.

Din cronicile epocii. N. T. Orășanu, un alt „pictor” al Bucureștilor de odinioară, are în cartea sa cu nume de inspirație franțuzească — „Misterele mahalalelor” — un pasaj sugestiv, referitor la viața hotelului. „La Stadt Pesth — zice el — sînt balurile lui Vilcek. Cele mai frumoase, cele mai vesele sînt cele care au loc o dată pe săptămînă sub numele de : «O du liber Augustin». Aici se îngrămădesc junele modiste, venite să uite întristata viață de toate zilele, aici negustorii înstăriți de pe Podul Mogoșoaiei, aci junii, care după moda pariziană preferă amorurile căsătoreșelor de tot felul și își pierd ziua trecînd în birji pe la magazinele unde micile grizete cu părul bălaiu cos la bonele, pălării, rochii sau vinci panglici, ciorapi, mănuși ș.a.”.†

în deceniul al IV-lea al secolului nostru,

* **Hotel STADT PESTH** era situat pe Podul Mogo-șoaiei, între cele două pasaje Vilacrosse și Macca,

† **Hotel LAZĂR** era situat în Piața Teatrului Național, deasupra băcăniei de mai

clădirea a fost dărîmată și în locul ei s-a ridicat blocul care adăpostește astăzi magazinele „Romarta”.

• *Hotel ENGLISH*, situat între hotelul „Broft” și casele Bossel, pe Podul Mogoșoaiei, în fosta casă Resch (în care a trăit și a murit Ulyse de Marsillac, profesor și gazetar francez), nu era la început decît o clădire cu un singur etaj. În acest imobil a deschis Papa Gilette restaurantul său select numit „Frascati”. Mai tîrziu, în 1875, Eliad Cîrciumărescu cumpără și transformă casa cu totul. Îi adaugă două etaje și amenajează hotelul a cărui clădire se mai poate vedea și azi.

Din cronicile epocii. Despre Eliad Cîrciumărescu cillm în „Bucureștii de altădată” de Bacalbașa :

„Viața acestui om a fost foarte agitată și toate aventuroasă. Lipsit de avere și cu totul incult, dar inteligent și mai presus de toate foarte energic, în tinerețe a fost corector la ziarul „Românul” al lui C. A. Rosetti.

Din timpul cînd era corector la „Românul”, a rămas următoarea anecdotă :

Într-o zi vine la redacția ziarului avocatul Grigore Vullurescu care-l vede făcînd corecturile. Știindu-l fără 4 clase primare, îl întreabă în zeflema :

— Da' cum faci tu, mă Giigore, corectura, fiindcă nu ai

tîrziu a lui „Dragomir Niculescu”. În sala acestui hotel la 28 octombrie 1871 a avut loc întîiul congres al presei din România. În perioada la care ne referim la parterul hotelului era birtul lui „Lazăr” pe care-l ținea un ungur, fost bucătar la „Beizadea Mitică”. Mai tîrziu hotelul Lazăr s-a numit hotel „Englitterre” avînd și restaurant.

Nemaifuncționînd, după un timp, ca hotel, clădirea găzduiește Clubul partidului conservator și redacția ziarului „Timpul”, la care a lucrat și Eminescu.

învăţat gramatică ?

— Foarte uşor, răspunse Cîrciumărescu. Citesc şi când încep să obosesc, pui virgulă, dacă obosesc mai mult pui punct şi virgulă, iar când mă înec pui punct.

...De pe urma lui Cîrciumărescu au rămas şi alte anecdote :

Se mai povestea că o dată la tribunal, cu prilejul unuia din nenumăratele lui procese, preşedintele înlebedindu-l de proiesie, Eiacl răspunde simplu : „Meiionar Judecătorul atrăgîndu-i atenţia că aceasta nu era o profesiune, Eliad replică : „Domnule Preşedinte, n-o fi, dar bună e /”.”
existat mută vreme hotelul „Luvru”. în prezent în clădirea restaurată funcţionează, din 1976, hotel Capitol. Actuala clădire a fost construită între anii 1900—1905.

Hotelul Luvru a funcţionat şi în actuala clădire. Într-o fotografie-reclamă cu clădiri de pe Calea Victoriei din anul 1924 se vede şi hotelul „Luvru”.

Hotel Capitol, aşa cum arată azi, dispune de circa 180 de locuri în camere şi în 15 apartamente. Este hotel de categoria I, înzestrat cu mobilier modern, cu o sală de restaurant, braserie, bar de zi etc.

• **Hotel UNION.** Ziarele din 1867 anunţau cu litere de-o şchioapă : „în curînd se va deschide hotel „Union” pe locul casei Cornescu şi se va prelungi strada Regală pînă la Vamă, în locul căreia se va muta regimentul de jandarmi”.

Vama, care a dat şi numele unei străzi — a Vămii, devenită apoi str. Vienei, str. Wilson, apoi iar strada Vienei şi în prezent str. Oneşti, era vechea vamă românească a Bucureştilor.

Din strada Academiei de azi şi pînă în bulevardul N. Bălcescu, cam pe unde se află

* **Hotel LUVRU** (azi hotel Capitol). Pe Calea Victoriei, colţ cu str. Constantin Mille (fostă Sărindar), acolo unde prin anii 1935—1936 s-a deschis „Cafe Royal”, a

actualmente strada 13 Decembrie, era terenul aparținând neamului Cornescu, locul fiind cunoscut chiar sub numele „Grădina lui Cornescu”.

Un cizmar ungar îmbogățit, Joje, care avea mania construcției, a cumpărat pe la 1875 grădina Cornescu, ridicarea hotelului Union, a hotelului Regal și a celor mai multe case de pe această stradă fiind opera sa.

Hotelul „Union” s-a deschis cam în aceeași perioadă cu hotelul Bulevard și bineînțeles cu hotelul Regal (mai târziu hotel Stănescu, în prezent „Negoiu”, vizavi de hotel Union).

Într-o convorbire avută în anul 1975 cu administratorul hotelului Union, acesta ne relatează că în urmă cu câțiva ani, a găsit în spatele unui tablou — căruia îi desfăcuse rama — un ziar din anul 1890 în care, între altele, era și un anunț în care se spunea că „direcțiunea hotelului Metropol anunță onorata clientelă că a luat

și conducerea hotelului Union, pe care o invită să-l viziteze cu încredere". Din păcate ziarul respectiv nu a fost păstrat.

Documente din care să reiasă ce s-a întâmplat ou vechile clădiri ale hotelului „Union” și „Regal” nu am găsit. Din discuțiile avute cu unii lucrători mai vîrstnici din industria hotelieră și alimentația

Menu oierii de hotelul Union la banchetul dat de studenții bucureșteni în onoarea studenților bulgari, greci, sirbi și a celor din Iași. (Colecția Bibliotecii Centrale de Stat).

publică, precum și din datele culese din unele calendare turistice mai vechi am aflat că după primul război mondial — prin anul 1925 — hotelul „Union” a fost reclădit și a primit aspectul de azi, proprietarul său, un anume Stoian, l-a exploatat pînă la naționalizare (11 iunie 1948).

În 1968 hotelul a fost complet modernizat și s-a extins prin construirea unei noi aripi, pe partea dinspre Institutul de arhitectură.

Situat pe strada 13 Decembrie nr. 13, „Union”, hotel de categoria I, dispune de 407 locuri pentru cazare în 221 de camere, dotate cu mobilă modernă, televizoare și aparate de radio, telefoane în cameră etc. Hotelul are un restaurant-braserie, bar de zi, salon de coafură și frizerie și alte dotări.

• **Hotel NEGOIU.** Urmaș al fostului hotel Regal, devenit apoi hotel Stănescu, „Negoiu” avea la începuturile sale și o mare cafenea.

Astăzi hotelul — renovat în întregime — are o capacitate de 164 de locuri în 93 de camere.

Din cronicile epocii. La cafenea hotelului Regal în 1884 un grup de studenți a înființat „Societatea Capuținiștilor”.

Din această societate — spune Bacalbașa — „făceau parte toți studenții lipsiți de ocupațiune și care n-aveau asigurată hrana zilnică. Societatea avea și un președinte și un secretar... Roiul secretarului era acela de a constata gradul de inaniție a membrilor societății și dreptul lor la un capuținer cu un corn.

Cînd un membru se prezenta la caiene și cerea un capuținer (calea cu lapte servită amestecată, într-un pahar cu o formă deosebită, după moda Vienei) gratuit, Luca Manovici, secretarul societății — medicinist ■ — era însărcinat să-l cerceteze corporal. Adică îi deschidea jiletca, își aplica urechea pe stomac și îl batea cu două degete: dacă suna a plin, cererea era respinsă. Fiecare membru avea dreptul la două capuținere pe zi. Aceste capuținere erau plătite dintr-un fond format prin cotizarea membrilor cu dare de mină, mai ales a celor care aveau familiile în București... Pe lângă capuținiști erau și «Inimile generoase».

«Inimile generoase» erau acei studenți cu dare de mină care apăreau, din cînd în cînd, pe la «Calcul Regal» și ne invitau la masă. Cînd o «inimă generoasă» și bine cunoscută se iva la ușa calenelei, era o furtună de aplauze și aclamări. Apoi, fără a mai pierde timp, luau «inima» pe sus și intrau cu el buzna în cile un birt de mină o două sau a treia”.

Vitrege vremuri pentru studenții neavuți erau pe vremea

La hotel Regal, înainte de primul război mondial trăgeau de regulă intelectualii ardeleni, luptători pentru Unire.

Aici au locuit în perioada amintită, Oclavian Goga, I. Scurtu, A. C. Popovici, Alexandru Lapedatu, Onisilor Ghibu, și tot aici trăgea și Nicolae jorga, o noapte sau două pe săptămînă, cînd venea de la Văleni la București să-și predea cursurile la Universitate.

• **Hotel MANU** se găsea pe Calea Victoriei, colț ou strada Știrbei-Vodă, și

fusese deschis înainte de 1860 în fosta casă a baș-boierului Dinu Filipescu de către oberkelnerul Erzherzog-Kurd din Viena.

În spatele hotelului era o frumoasă grădină de vară în care s-a dat o serbare cu steaguri, muzică și iluminatii în onoarea principelui Napoleon (cu ocazia vizitei sale în România).

• *Hotel ORIENT* a fost deschis în 1853 în clădirea fostului han „TRĂSNII”. Mic, cochet, în întregime spoit în alb, hotelul era situat pe Podul Mogoșoaiei, peste drum de hotelul „Athénée Palace” de mai târziu.

La parterul hotelului Orient a funcționat mult timp — începînd din anul 1853 — cafeneaua lui Francesco Bruzsesi, fost-combatant în armata lui Garibaldi, prima cafenea în stil occidental din București. Tot aici a funcționat mai târziu și Bodega Tripcovici, imortalizată de I. L. Caragiale în schița „Micile economii”.

Hotel Orient este demolat în anul 1897 iar în locul său se construiește în anul următor Hotel Splendid. Din amintirile unor bătrîni lucrători din ramura hotelieră aflăm că el ar fi fost ridicat de un mare moșier din Oltenia pe nume Di Flori, care locuia mai mult la Craiova și care l-a vîndut mai târziu, în rate, unui administrator al său, Ion Stănescu, oltean din Cetate, județul Dolj, om întreprinzător care deveni cu timpul proprietar al mai multor hoteluri din București și stăpînul a numeroase moșii din țară.

Hotelul „Splendid” a fost ocupat și folosit de comandamentul armatei germane atît în primul, cît și în al doilea război mondial. Bombardat la 4 aprilie 1944 de armata anglo-americană, iar la 24 august de cea hitleristă, el a fost complet distrus iar în locul lui în anii socialismului s-a construit

un bloc de locuințe. * — transformată pe la 1880 în Hotel Metropol. Alături de el era o casă mărunță, în care se afla cofetăria Giovanni „celebru pentru înghețați”. în fața lui „Gio-vanni” își opreau cucoanele trăsura când se întorceau de la șosea și „feciorul” de pe capră sau vreun cunoscut le servea înghețată la trăsură. Așa era moda vremii...

Pînă în 1866 în fața lui Giovanni se termina și trotuarul care începea de la Capșa.

Hotel Metropol nu era un hotel de mîna întîi, aci se închiriau camere și cu luna. La parter funcționa cafeneaua „Hi-gh-Life” unde își avea „cartierul general” poetul Al. Macedonski....

În timpul primului război mondial a locuit aici și George Enescu.

Hotelul Metropol, cafeneaua și alte clădiri din zonă au fost demolate în 1939 cînd s-a amenajat Piața Palatului. †

* *Hotel METROPOL*, în fața actualului Palat al Republicii și a clădirii în care se află sediul C.C. al P.C.R., în apropierea grupului de fîntîni arteziene se afla în a doua jumătate a veacului trecut Casa Assan

† *Hotel BULEVARD*, situat pe actualul bulevard Gh. Gheorghiu-Dej, colț cu Calea Victoriei, în clădirea în care a funcționat între cele două războaie mondiale librăria „Alcalay”, este unul din marile, vechile și vestitele hoteluri ale Bucureștiului. Locul pe care a fost ridicat — proprietate a marelui ban Vintilă Corbeanu și apoi a vel-vornicului Grigore Băleanu — este cumpărat pe la jumătatea secolului trecut de I.I. Herdan care ridică hotelul după planurile arhitectului Orăscu. Construcția a început în 1855 și hotelul s-a dat în folosință în 1867, cuim în aceeași perioadă cu „Unionali”.

Clădirea hotelului „Bulevard”, așa cum se

*Menu servit la
banchetul organizat în
sălile hotelului
Bulevard la 4/16
ianuarie 1887.
(Colecția B.C.S.)*

‘ÖRÁNO -HÔTÊI. OU BOULEVARD

BANQUET

**va împotrivi pe
veci la trasarea
unui bulevard
în dreaptă
prelungire a
celui existent ?"**

La numai un an de la inaugurare, hotelul — numit, cum menționa și a- mintitul ziarist, „Hotel Herdan” — trece în proprietatea unei anume doamne Pohr care îl numește „Grand Hotel du Boulevard” și-l dă drept zestre fiicei sale căsătorită cu italianul Lucien Bertola.

Hotelul Bulevard a fost la vremea sa unul din hotelurile de frunte ale Capitalei, iar sala sa de marmură a adăpostit mult timp unul din cele mai bune restaurante ale Bucureștilor, fiind totodată și locul de întâlnire a „lunii bune”.

Din cronicile epocii. Grație iáiméi și poziției sale centrale, hotelul Bulevard a lost martorul a numeroase evenimente. Bine- înțeles că nu ne-am propus aici consemnarea tuturor, însă unele — care ni s-au părut interesante din punctul de vedere al istoriei, ori pentru atmostera și obiceiurile epocii ■ — credem că merită și atenția cititorului de azi. La 11/23

poate ușor constata și azi, a dat de-a lungul anilor foarte multă bătaie de cap edililor Capitalei, datorită intrîndu- lui care sugrumă circulația pe Calea Victoriei și împiedică sistematizarea străzilor din preajmă. Cel mai indignat a fost — se pare — la acea vreme unul din cei mai mari ziariști ai noștri — Ulyse de Marsillac.

„Cum nu-și dă nimeni seama — scria dînsul — că hotelul Herdan așezat de-a curmezișul așa cum este se

decembrie 1876, este promulgată Constituția otomană în care — prin articolul 7 — se stipulează că „România este considerată parte integrantă a Imperiului Otoman”. Precizarea respectivă trezește o mare indignare la București și, ca urmare, la 5/17 ianuarie 1877 la „Grand Hotel



Menu-ul și programul orchestrei hotelului Boulevard în ziua de 9 mai 1906. Orchestra era condusă de E. W. Straus.

du Boulevard" se întrunește un mare număr de deputați și miniștri spre a discuta demisia din guvern a lui Dimitrie Sturza care se opunea politicii de apropiere a României față de Rusia, dusă de guvernul de pe atunci.

Despre un eveniment care își are și el locul său, ne povestește Bacalbașa. Este vorba de serbarea zilei de 10 Mai 1881, ale cărei manifestări se continuă și a doua zi cu delitorea unor care alegorice. „Apare — zice nelăntre-cutul cronicar al Bucu-reștilor — un cat mo-numental tras de 24 de boi reprezentînd noua matcă a Dîmbăviței. Dar carul era atât de înalt și voluminos, iar atela-juț atât de numeros încît cînd ajunge în lața ma-relui hotel Boulevard și boii vor să cotească la stînga spre statuia lui Mihai Viteazu (aici aveau loc manifestațiile de 10 mai), virful se agață de balconul hote-

lulul de asupra viitoarei librării (amintită mai sus) pe atunci fiind instalat acolo magazinul de covoare Haas. Un moment de emoție, o parte a carului se rupe, scîndurile cad, dar boli cirmesc la stingă și trec..."

Barbu Soiacolu în „Evocări, Contesluni, Portrete”, vorbește despre un banchet care a avut loc la „Grand Hotel du Bbule- vard” în toamna anului 1881 :

*„...Era însă tocmai momentul cînd «Vizirul» (Brătianu) sărbătorea 65 de ani ai lui Roselli și 25 de ani ai ziarului tRomănuh. Banchetul s-a ținut la *Grand Hotel du Boulevard» în 22 septembrie4 octombrie 1881, cu doamnele în costume naționale”.*

La 15 aprilie 1911 un număr de ziariști olera un banchet în salonul de marmură al hotelului Bulevard în onoarea lui C. Bacal- bașa care tûsese ales deputat și a fratelui său Ion, ziarist și el, care lăsese numit directorul general al Teatrelor. Tot la Bulevard oficialitățile au oferit în 1911 un mare banchet în onoarea mareșalului japonez Nogi, eroul de la Port-Artur. Fastul cu care a fost primit acest personaj făcea parte din manevrele politice în vederea pregătirii alianțelor în războiul care avea să izbucnească doar peste trei ani...

Hotelul Bulevard. Vedere de pe la 1925.



în timpul primului război mondial, la restaurantul hotelului Bulevard luau masa ofițeri germani, în Irunle cu generalul Makensen...

La hotelul Bulevard a locuit și Constantin Brăncuși în anul 1924, când a vizitat țara, venind din Franța, apoi Alexandru Kiri-țescu în vremea când scria piesa „Gaițele”.

Cercetînd arhivele și apoi discutînd cu mai mulți bătrîni – iosti lucrători mai multe decenii la rînd la „Grand Hotei du Bouievard”, am reconstituit „cronica” acestui vestit loc din București și prin alliei de evenimente.

Era, se pare, prin vara anului 1932, cînd guvernul – din motive de economii bugetare – suprimase unele drepturi ale invalizilor din primul război mondial.

Văzîndu-se irustrați în drepturile iirești, ai au organizat o demonstrație pe Calea Victoriei, cu scopul de a ajunge la palat pentru a-și spune doleanțele ; în Piața Cercului Militar (actuala Casă Centrală a Armatei) au iost înșă întîmpinați de jandarmi și pompieri, care au pus iurtunurile pe ei pentru a-i împrăștia ; acțiunea de oprimare era condusă de către Sever Bocu, pe atunci subsecretar de stat la Interne, carea avea un iei de comandament într-unul din apartamentele hotelului Bulevard. Micii vînzători de ziare, aflați în strada Sărindar în așteptarea vreunei ediții speciale, s-au solidarizat cu demonstrații și au tăiat furtunurile pompierilor.

Un alt eveniment memorabil din biografia hotelului a avut loc în primăvara anului 1934, în seara învierii (de Paște) cînd cortegiul regal, în frunte cu Caroi ai II-lea trecea spre Mitropolie, spre a participa la slujba religioasă ; un grup de 4 ofițeri instalați în camera 44 de la etajul II a încercat un atentat împotriva suveranului. Încercarea înșă n-a reușit iar atentatorii au iost arestați...

Hotelul Bulevard a avut și cafenea, despre care vorbește Onisifor Ghibu în „Amintiri despre oameni pe care i-am cunoscut :

„...Eu mă întîlneam zilnic cu Ilarie Chendi, grație lui Goga care era prieten mai vechi cu el și stăteau amîndoi în același hotel în două camere vecine. Mergeam cu amîndoi la cefeneaua de la hotei Bulevard unde se întîlneau în acele vremuri cițiva scriitori, printre care Mihail Sadoveanu, Șt. O. Josii, Ion Scurtu și alții”.

„Grand hotel du Bouievard” a cunoscut o mare perioadă de glorie. Mai ales înainte de primul război mondial și după siirșitul acestuia, p'rnă în 1919, cînd s-a aliat sub patronajul

lui Lucien Bertola — unul dintre marii gastronomi ai noștri.

Ca și mulți alți patroni de restaurante din București, Lucien Bertola a participat și el la diferite expoziții din țară și de peste hotare, obținând irumoaase distincții: București 1906, Medalie de Aur și Medalie de Argint; Milano 1906, Medalie de Aur; Turin 1911, Medalie de Aur etc.

Din cele câteva liste de meniu ajunse pînă ia noi putem constata cu ușurință cam cum vor li lost mesele servile la resta uraniul hotelului. Bunăoară meniul servit la dejunul din 16 ianuarie 1914, deși nu prea încărcat, apare destul de diversificat. Reținem câteva sortimente ca : preparate de pește, langustă, preparate din vi nat (din care nu lipsesc potir nichile), iepure, precum și miel — care pentru luna ianuarie constituie o trulanda ; de asemenea un sortiment bogat de legume din care nu lipsesc an- ghinarea, saisilis, corole, varza de Bruxeil, andivele. Deși în plină iarnă, găsim pe listă cinci feluri de înghețată.

De asemenea „cartea de vinuri” a restaurantului este și ea bine asortată. Pe lîngă vinurile albe și negre din podgoriile românești, se găsesc și vinuri din renumite podgorii din Franța, Italia, Germania și Spania, lichioruri, coniacuri și șampanie franțuzească.

De-a lungul activității sale, restaurantul Bulevard a fost deservit de un personal cu înaltă calificare care a contribuit în mod substanțial la dezvoltarea și îmbunătățirea gastronomiei românești. Ne facem o datorie de onoare de a consemna în cartea noastră numele cîtorva dintre cei care au lucrat la Bulevard în prima parte a secolului. În primul rînd se cere amintit Tudor Gal, maestru șef bucătar specializai în Franța în preajma vestitului bucătar Escofier. •

/

Lui T. Gal i-au urmat alți mari maiștri bucătari, o bună parte pregătiți chiar de el : Costică Răduiescu, Krijanovski, Strasman, Rudolf Zaiupka, Gheorghe Stoica. Unii dintre ei au lucrat cu Bertola și peste hotare, la diverse expoziții internaționale, unde au dus faima restaurantului „Bulevard” și a artei culinare românești. Dintre chelneri îi amintim pe : Andersen (maître d'hôtel), Guido Finocchi (maître d'hôtel), Stănescu Gheorghe (maître d'hôtel), Nicu Tempea (maître d'hôtel), Mihai Stănculescu, Gusti Rozorea, Vasile Mazilu, Jean Bălan, George Filipescu, Giacobini, Carlucio, ș.a.

După cel cle-al doilea război mondial clădirea hotelului primește o altă destinație; în 1975 intră în restaurare, iar în

1977 reprimește funcția avută inițial — de hotel și restaurant.

La restaurare s-a avut în vedere readucerea în actualitate a tuturor elementelor caracteristice, reconstituirea — după planurile și schifele inițiale — a celor distruse.

Hotelul, de categoria lux, dispune de 82 de camere și 11 apartamente insumind 200 de locuri. Tapetul, mocheta și draperiile fiecărui etaj au culori diferite (verde, roșu, galben-portocaliu și gri).

Hotelul are un restaurant cu 240 de locuri, o braserie cu 180 de locuri, o sală pentru mici reuniuni.

Sălile sînt decorate în stil baroc, iar tavanele au vitralii și candelabre în stil baroc francez-austriac. Întregul mobilier al hotelului este în stil Ludovic X^li.

• **Hotel CARPAȚI.** Situat pe strada Nikos Belo- ianis (colț cu str. Mendeleev), hotelul Carpați se pare că a fost ridicat pe la 1862, deși nu ni s-a păstrat nici un document oficial în care să se facă această mențiune. Este important prin aceea că dintre hotelurile bu- cureștene în el s-a introdus cel dintîi încălzirea centrală. A funcționat pînă la sfîrșitul celui de al doilea război mondial. Clădirea, existentă și azi, mai poartă încă, la intrare, două plăci de marmură pe care se pot citi inscripțiile : „Hotel Carpați curat, calorifer” și „Hotel Carpați — încălzire centrală — apă curentă”.

© **Restaurantul IORDACHE IONESCU**, situat în strada Covaci nr. 3, a funcționat într-una din vechile și solidele clădiri ale Capitalei, edificiu fondat în 1859. Referitor la acest fost mare „vad” al epocii, în cartea citată de mai multe ori pînă acum, a lui Bacalbașa, găsim o precizare utilă : „Clădirea actuală înlocui o șandrama în care intrai aplecîndu-te, dar, mîncarea fiind foarte bună, era lume multă”.

Restaurantul a avut una dintre cele mai

lungi și bogate „biografii”, iar reclama și renumele său au început, se pare, din ziua în care umoristul N. T. Orășanu, într-un moment de inspirație, i-a alcătuit un menu foarte original și apreciat la vremea aceea. Fiindcă iată cum vedea — cu ochii săi de literat — umoristul „lista” de bucate de la Iordache Ionescu :

Gheafa

Scobitoarea

Tacîmul

Socoteala Cîrnali mici Cîrnafi

mari Ardeii roșu Varza acră

Sticluța de vin de 1/4

Ocaua de vin și borviz la

răcoritoare

Pahare pentru vin Calea turcească

o abundentă cremă de Siberia o

baionetă un regulament o idee

protocolul mititei patricieni o

torpilă

originară de Belgrad

o pricină

o baterie o naturală semipluloane

Cu timpul, comenzile au început să se facă după „lista” lui N. T. Orășanu nu numai la Iordache, dar și în unele restaurante și birturi din capitală. Restaurantul Iordache dobîndise chiar supranumele „la idee”. Mititeii și bateria au rămas și vor trăi viață lungă în viitor. Despre „istoria” mititeilor se povestește că ei s-au născut, spre sfîrșitul veacului trecut, tot aici în strada Covaci. „Într-o seară — zice un contemporan — patronul observă că se terminase rezerva de mațe pentru prepararea cîrnaților, pe care Orășanu în celebrul său meniu îi numește „patricieni”, foarte apreciați și căutați. În fața acestei situații neprevăzute avu o inspirație și anume să frigă pe grătar cîrnații fără înveliș. Cîrnații, în această formă, nu mai puteau fi ca patricienii, ci erau mai mici. Din acea seară ei deveniră un fel de *specialitate a casei*. La itocătura obișnuită, pentru patricieni, Iordache mai adăugă cîte ceva : chimen, piper, cimbru, bicarbonat și puțin salpetru, toate contribuind la creșterea volumului micilor, cînd erau fripți, dîndu-le o „culoare” plăcută și un gust care cerea neapărat „stropirea” lor cu vestitul vin de Drăgășani al lui Iordache. Aceștia sînt mititeii de azi, cei botezați de N. Orășanu «mici»...”

Lunga existență a restaurantului Iordache a fost

determinată de mai mulți factori : a) buna aprovizionare cu mărfuri din cele nnai bune, din care au rezultat preparatele din bucătăria românească; b) o pivniță asortată cu vinuri din cele mai renumite podgorii românești ; c) un serviciu ireproșabil ; d) muzica, asigurată de cele mai vestite arcușuri ale vremii, dintre care vom aminti doar pe cele ale lăutarilor care au strălucit aci : Cristache Ciolac, Nicolae Buică, Lică Ștefănescu,



O iologtaie din anul 1901 : o „recepție” a vinului, la depozitul din stradă Covaci din București (anexa restaurantului Radu Andreescu): I. L. Caragiale, sculptorul Oscar Spaethe, ziaristul Atanasie Ranetti Uratele umoristului), George Ranetti și alții.

Alexandru Leon, Jean Marcu, Fănică Luca, Ionescu Găină și alții.

în ce-l privește pe Cristache Ciolac se cuvine o pie- cizare : nici o istorie a tariafelor noastre nu via putea fi scrisă fără a-i consemna numele la loc de frunte. Apreciat nu numai de clienții obișnuiți ai localurilor, ci și de mari cunoscători într-ale muzicii, vestitul lăutar a făcut ca faima celor mai mari restaurante bucureștene să se datoreze, într-o

vreme, viorii sale ; oaspeți de prestigiu de peste hota-re cereau adesea să fie aduși în restaurantele în care cînta formația lui Cristache Ciolac. Ei se adăugau, de fapt, scriitorilor, oamenilor de cultură etc. ai țării oare apreciaseră mii de mult arta lăutarilor. La restaurantul „Iordache Ionescu” din strada Covaci se abăteau adesea I. L. Caragiale, George Ranetti, Dimitrie Dinicu, George Enescu, dar și virtuoși celebri de peste hotare care concertau pe estrada Ateneului Român alături de orchestra Ministerului Instrucțiunii Publice. Violonistul Jean Kubelik, de pildă, nu concepea să mănînce în alt restaurant decît la „Iordache” fiindcă știa că-l întîlnește acolo pe Cristache Ciolac.

Faima culinară și „muzicală” a restaurantului „Iordache” i-a determinat pe organizatorii noștri să-i trimită pe lăutar și pe bucătar să dea strălucire Pavilionului românesc la Expoziția de la Paris din 1900. Dacă mititeii, tuzlamaua, sarmalele cu mămăliguță, ghi- vechiul măcelăresc, varza cu carne, tocana „națională”, paceaua și grătarul lui „nea Radu”, cu tot felul de fripturi, au dat o probă strălucită a bucătăriei românești, arcușul lui Cristache i-a fermecat de-a binelea pe vizitatorii străini ce se înghesuiau să savureze frumoasele noastre melodii populare.

Într-un articol („Note și impresii de la Expoziție”) publicat în „Epoca” (1900) și reprodus în cartea „Figuri de lăutari” de Viorel Cosma, citim :

„La restaurantul român, puțini compatrioți am văzut și poate pe drept cuvînt; în schimb însă, lume străină era destulă : englezi, americani, francezi, artiști și ar-

ti^e mari, și alți



O*«* --ofa*

**parizieni, aici își
dă- dau întâlnire.
Cio- lac s-a
întrecut cu gluma
la Paris ; cîn-
tecele sale mai
dre- geau efectul
prețurilor sărate
ale mîn- cărurilor
românești".**

Din cronicile epocii.

*Spre a da — mai ales
cititorului tînăr de azi, care cunoaște atmosfera și viața de
odinioară a Bucureștilor mai mult din filele cărților — o imagine
despre reputația geniului popular întruchipat în persoana lui
Cristache Ciolac am putea cita zeci și zeci de mărturii. Ne vom
mărgini însă la cîteva
numai, cu riscul de a fi,*

*Menu oferit la un banchet dat de
Camera de comerț și industrie din
Capitală în 1906. Este un menu ușor,
cu preparate de bucătărie
românească și cu nelipsitul vin de
Drăgășarti.*

DE LA HANUL ȘERBAN VODĂ

poate, acuzați de oare- cari tendințe de divagare. „Cu prilejul deschiderii expoziției din 1900 de la Paris — citim în amintita carte a lui Viorel Cosma •— toate formațiile muzicale prezente la acel eveniment trebuiau să execute într-un mare ansamblu un marș de deschidere. Cele câteva repetiții premergătoare i-au iost suficiente lui Cristache Ciolac să învețe după ureche marșul, astiel că în seara festivă, în timp ce toți aveau nevoie de note, singur lăutarul nostru îl cînta pe dinafară. În fața unei asistențe numeroase, în plin concert, datorită unui scurt circuit, lumina s-a stins. Toată orchestra și-a încetat cîntecul cu excepția unei singure viori, care, înfruntînd beznă, a răsănat mai departe. Urale și aplauze furtunoase au răsplătit pe muzicantul îndrăzneț, care nu era altul decît Cristache Ciolac...

LA HOTEL INTERCONTINENTAL

Fascinat ca toți ceilalți invitați, Președintele Republicii Franceze, Loubet, îl invită pe Cristache Ciolac la un spectacol de gală în grădina palatului Elysée. Îmbrăcat în irac, cu o eșarfă tricoloră imensă peste vestă, așa cum a colindat toată străinătatea cu Întregul țara! în ilice oltenești, în fața a tot ce avea atunci mai select Franța, Ciolac se întrece pe sine. „Ciocîrlia”, „La moară la hîrța-hîrța”, „Hora nebună”, „Sîrba în căruță”, „Cine-a lăsat dragostea”, „Din Ploiești pînă-n Gheboiaia”, „Lele cu scurtelcă verde”, „Taci, taci ca pămîntul” și „Ca la Breaza”, alternate cu arii celebre din opere și operete cum numai Ciolac știa să cînte, entuziasmează pe rat/nați! invitați al lui Loubet. Curgea nădușeala peste vioara măiastră a lui Cristache, dar el își pune tot locul și tot dorul de țară în acele melodii atît de proaspete și de ciudate pentru acești străini, cu gîndul, poate, la acei ani triști ai copilăriei lui cînd învățase să cînte — după ureche — ținîndu-se desculț după taică-său, vestitul Radu Ciolac, muscalagiul cîntăreț din nai, în circiuma de la „Hanul Roșu” ori cea a lui „Petrache” din dealul Filaretului”.

Se înțelege că la întoarcerea în țară a lăutarului, restaurantul lordache Ionescu avea să devină tot mai căutat. Aici, într-una din seri, entuziasmați de sunetul viorii lui Ciolac, Vlahuță, Goga și Delavrancea i-au trimis lăutarului un bilețel în care i-au scris : „Să trăiești dragă Ciolac ; patru milioane de oameni cîntă de veacuri doina asta și numai tu știi s-o spui și boierilor”. George Enescu, însoțit de mari muzicieni ai lumii, se oprea și el adesea în strada Covaci să-l asculte pe vestitul lăutar. Aproape că n-a jost celebritate artistică a acelor vremuri care, ajungînd în orașul de pe malurile Dîmboviței, să nu se j1 oprit și la „lordache” pentru o Jumătate de oră, ca să nu mai plece toată noaptea. Ba unii, chiar și mal multe nopți în șir, așa cum povestește Alexandru Predescu în „Dîmboviță, apă dulce” despre academicianul francez Jean Richepin :

„Venise la București, unde ținuse o conferință la Ateneu și cînd l-a descoperit pe Ciolac, nu se mai indura să plece. Ajuns la Paris, a ținut apoi o conferință și a publicat în „Les Annales” acel mișcător articol intitulat : „Sulletul românesc”, conceput în armoniile stirnile de arcușul lăutarului din mahalaua Scaunelor. Vorbind despre țigani, „acei nomazi care nu se opresc nicăieri”, se minunează cum bunătatea și dragostea de oameni a românilor a Izbutit să stîrnească atîta vijeliosă pornire spre libertate absolută, primind „un vultur în virful degetelor spre a-

l tace să cînte ca o privighetoare". Și, mîndrîndu-se, academicianul încheie : „Am avut bucuria să cunosc unul din aceștia în timpul cît am vizitat România și am avut fericirea să ml-l fac prieten. Am petrecut nopți întregi ascultîndu-l cum cîntă din vioară. Îi cheamă

La Londra, taraful fui Ciolac i-a scos pe englezi din proverbialul lor calm, aprinzîndu-i, stirnindu-i să-l biseze și să-i ceară să mai cînte „Tocarlia”...

Dar admirabilul Ciolac avea să moară în mizerie într-o șandrama lîngă „Făgădău”, peste drum de restaurantul „La cotitură”, la 27 februarie 1927...

Tradiția marilor lăutari, care au strălucit la lordache, a făcut din localul lui „nea Radu” punctul de înîlnire a celor care adora vinul din „Dealul Milrolanilor” (Drăgășani), a amatorilor de muzică populară și bucătărie bună. În acest local, unde puteai auzi rimele sprînzare ale celor mai iscusiți poeți, umoriști și epi- gramști ai Bucureștilor, la începutul secolului nostru exista o atmosferă iamiliară, creată de cițiva virtuoși ai cîntecului popular românesc, care-i dădeau un iarmec aparte. La „lordache” se abă- teau marii artiști după succesul de ia Ateneu și tot aici se întil- neau o dată pe an, după adunarea generală, membrii „Sindicalului ziariștilor”. În restaurantul de pe strada Covaci a fost sărbătorită strălucita absolventă a Conservatorului din Paris — Marioara Voiculescu. La „lordache” venea adeseori marele Caragiale, însoțit de amicii săi unde, în fața paharelor pline cu vestitul vin din Dealul Mitrolanilor și a cîte unei cești cu „taifas”, îl apucau

*La „lordache”, în această atmosferă veselă, cu mîncăruri specifice bucătăriei românești, „stropite” cu vinuri din cele mai renumite podgorii, a cîntat Nicu Buică „viorist năzdrăvan care făcuse studii complete la Conservatorul nostru, cum scrie George Costescu, dar care prin complexitatea, atît a firii lui, cît și a talentului ce-l poseda, a ținut să rămînă în breasla lăutărească, unde evolua cu o fantezie uimitoare de la neastîmpărul jocurilor noastre repezi de la țară și a chilabalelor țigănești, pînă ia cele mai complexe partituri ale vrăjitelui Nicolo Paganini”. * colului al XVII-lea casele și*

*** Casa CAPȘA.** Pe locul ocupat astăzi de clădirea restaurantului București și de cea în care se află magazinul „Romarta copiilor” erau

curtea marelui vornic Radu Slătineanu.

În anul 1812, la începutul domniei lui Caragea Vodă, un sas, anume Mathias Brody, întinse o șandramă de scînduri în fundul curții lui Slătineanu și așază în ea primul spectacol văzut de publicul bucureștean — anume o dioramă. Și lumea curgea în șuvoi neîntrerupt și călca pragul „Comediei” ca să aibă ce povesti...

Mai târziu, în 1828, Eronimo Momolo, un italian ce fusese bucătarul lui Grigore Vodă Ghica, ridică pe locul fostei diorame un teatru care a rămas mult timp în amintirea bucureștenilor cu numele de „Teatrul vechi” sau „Teatrul cel mic”. Aci sosi, în 1828, o trupă nemțească sub direcția lui Krainig, care dădea reprezentațiuni de „drame și opere”.

Dar întreprinzătorul Momolo nu era numai proprietar de teatru ci și de birt și cofetărie. Pe la 1830 el cumpără casele boierilor Slătineanu și, în sala de jos, deschise un birt devenit repede vestit prin mâncărurile sale italo-orientale, printre care „curcanul-țintirrom” („gen-tilhomme”) era cel mai vestit. După vreo șase ani el clădi deasupra birtului o mare sală de bal, de club și de pik-nic-uri — cum se spunea pe atunci — faimoasa sală „Momolo” sau „Slătineanu”. În 1839 Momolo anunța prin ziare că : „a întocmit și orchestră prea bună și prea frumoasă compusă din domnul Wist — celebru compozitor și dirijor cu 24 de bărbați vrednici din miliția națională”.

La „Momolo” ca și la sala „Bossel”, deschisă după ea, aveau loc cele mai elegante baluri din Capitală, în afara celor din casele boierești.

Epoca de glorie a sălii „Slătineanu” ținu vreo 30 de ani, ceea ce însemna destul de mult pentru o sală de bal. Cu timpul, lumea veselă fu atrasă de noua sală Bossel...

Pe la 1870, la puțin timp după ce prin

situate la sfîrșitul se-

curtea caselor Slătineanu se deschide Strada Nouă (azi Edgar Quinet), clădirea dinspre Podul Mogoșoalei este cumpărată de familia Oapșa oare deschisese cofetăria în încăperile de jos încă din 1866. Restaurantul se deschide la 1881, hotelul la 1886, iar cafeneaua la 1891.

Istoricul casei Capșa — cea mai mare firmă într-ale restaurantelor și cofetăriei de la noi, ajunsă vestită în toate centrele Europei —, demn de interes, ni se pare mai mult decît binevenit pentru cititorii noștri și de aceea vom încerca să-l facem prin „marcarea” principalelor momente din biografia membrilor acestei familii intrată în istoria gastronomiei românești.

Din căsătoria lui Constantin Capșa — cojocar „subțire” pe piața Bucureștilor — cu Ana Vasiliu din Ploiești, s-au născut 12 copii. Patru dintre ei — Vasile, Anton, Constantin și Grigore — aveau să înființeze, la jumătatea veacului trecut, — „Casa Capșa”, una dintre cele mai de seamă case de cofetărie din România.

După ce a absolvit cîteva clase gimnaziale, Vasile Capșa este dat de tatăl său, la vîrsta de 14 ani, să învețe meseria de cofetar la Constantin Lefteru (Alexandru Elefterescu) care avea prăvălie în hanul Dedu (pe locul unde se găsește clădirea cunoscută sub numele de Palatul Ndfon ■ — din Calea Victoriei, colț cu strada Doamnei, unde se află magazinul „Confecția”).

E interesant de cunoscut *Zapisul* prin care Constantin Capșa dădea pe fiul său Vasile ca ucenic la meșteșugul de cofetar în prăvălia lui Constantin Lefteru. Iată-l cu stilul și ortografia vremii :

„Prin acestu Zapisu adeverescu suptu iscălitu. spre a fi știutu precum că am datu la Dumnealui Kir Constantin Lefteru coietaru, pâ fiul meu Vasile sin Constantin Capșa la meșteșugu de cofetărie, ucenicu în patru ani purtlîndu ieu grijea de îmbrăcăminte și spălatul

cămășilor și de încălțăminte și spălatul la capu are Dumnealui ai purta grija precum și la împlinirea de patru ani are Dumnealui să-i facă un rînd de haine de postavu după vîrsta lui și așa are copilul să se poarte cu silință cu dreptate cu supunere la cele cuviincioase lucruri și porunci ale stăpînului său dîndu-i ascultare cum și Dumnealui Kir Constantin are datoria săi învețe să-i arate la acest meșteșug de cofetărie de spre învățătura băiatului dîndu-i cuviincioasele nîzamuri spre ale sale bune urmări și învățături pentru care sunt ieu chezașu răspunzător și spre bună încredințare m-am iscălim".

Constantin D. CAPȘA 1841, Aprilie 10, București

în vremea aceea, în București, în afara lui Constantin Lefteru, mai erau cunoscuți cofetarii : Atanasie Constantinescu, cu prăvălia în hanul Damari (situat pe locul fostului hotel Victoria) ; Pascu, cu prăvălia în Ulița Neamțească (azi strada Smîrdan) ; Comorelli, din Podul Mogoșoaiei (Pasajul Român), cel care mai tîrziu l-a adus pe Fialkovski, Giovanni Flore, sub sala Bossel (și oare în 1850 avea prăvălie la hotel Metropol) ; Ferdinand Meyer, cu prăvălie în fața Episcopiei (azi Ateneul Român) ; Kaizer (din Ulița Nemțească) ; Ghiță Bimbașa de la Biserica Albă și Gheorgh ; de la hanul Trăsnea, cel vestit pentru dulceturi. Mai Lirziu găsim la „Zlătari” cofetăria lui Baltador ș.a.

Trebuie menționat că „industria” bomboneriei și cofetăriei erau, în acea perioadă, la începuturi. Bucu- reștenii consumaseră pînă atunci mai mult dulciuri orientale, de mult împămîntenite la noi : cataifuri, baclavale, sarailii, rahaturi, șerbeturi, peltele etc. Rețetele de înghețată, de șerbete, ori de șerbete napolitane erau un

secret pe care-l deținea doar Giovanni Flore, care deschisese și el de curînd cofetărie în centru și căuta să-și asigure clientela. Iată-l, bunăoară, dînd un anunț în ziarul *Românul* :

«*Giovanni Flore Cofetar
în Piața Palatului*»

Ne-a sosit un bogat sortiment de cartonaje, bomboane franceze de prima calitate de la casele cele w.ai renumite, fructe din Italia, „maroun glace”».

Giovanni a adus în București și moda ca protipendada care se întorcea cu trăsurile de la șosea să fie servită cu înghețată chiar în trăsurile care se înșirau în fața prăvăliei lui din Podul Mogoșoaiei. Acest obicei constituia pe atunci un spectacol, mult gustat de bucureșteni...

La rîndul său, Fialkovski — care deschide mai tîrziu vestita cafenea Fialkovski — vestea și el că aduce bomboane de la Paris și ciocolată de la cele mai renumite fabrici din Franța, precum și vinuri și lichioruri străine.

Revenind acum la biografia lui Vasile Capșa trebuie să arătăm că după mai bine de zece ani de practică el nu numai că învățase arta cofetăriei, dar acumulase și un mic capital — ceea ce îl determină să-i propună fratelui său, pitarul Anton „să deschidă împreună o cofetărie cum nu se mai văzuse la noi, cu cofeturi cum nu se mîncase încă, cu consumații cum nu se băuse”... Propunerea îl tentează pe pitar care demisionează de la Visterie unde-și avea slujba și cumpără edecurile și marfa aflată în prăvălia lui Panaiot Con- stantinescu, aflată în Hanul Damari.

La 6 iulie 1852 lumea bucureșteană în trecere pe Podul Mogoșoaiei putea citi o nouă firmă „La doi frați, Anton și Vasile Capșa”. Erau numele sub care începea, de fapt, istoria celebrei case de cofetărie de mai tîrziu.

Munca și priceperea patronilor au dat roade bune și cu mult peste așteptări. în prima lună

încasările prăvăliei au fost de 415 lei vechi. În luna iulie a anului următor încasările s-au ridicat la 8 500 lei vechi, adică au fost de 20 de ori mai mari decât în primul an.

Intuind afluența viitoare de clienți, în 26 octombrie 1854 frații Capșa deschid o nouă cofetărie, tot pe Podul Mogoșoaiei, în casa Castrișoaiei (pe locul pe care s-a ridicat în 1940 imobilul ce găzduiește azi magazinul „Bijuteria”). Noul local, fiind mai încăpător și mai bine situat, frații Capșa renunță, în primăvara anului 1857 la prăvălia din hanul Damari, prea mică față de cumpărătorii care se înmulțiseră.

Spirit întreprinzător, Vasile Capșa, în toiul războiului Crimeii, în 1855, hotărăște să plece la Sevastopol cu câteva chervane pline cu șunci, cașcavaluri, pastramă și altele, cu gândul de a le vinde oștirilor aliate.

Din păcate, însă, n-a apucat să ajungă la timp în Crimeea și toată marfa s-a strîmțat din cauza arștei verii. Fără marfă și fără bani, Vasile Capșa se îmbarcă la Odessa pe un vas care-l duce în Bulgaria, de unde nădăjduia să treacă în țară.

După o vară fierbinte, în Bulgaria era o toamnă frumoasă, cu livezi încărcate de prune și cu grădini pline de trandafiri. Vasile nu stătu mult să chibzuiască, cumpără zahăr, prune și flori de trandafir pe datorie și, într-un șopron, începu să facă niște dulcețuri de se băteau bulgarii să le cumpere. Mai târziu, cînd trecea Dunărea să meargă acasă, Vasile Capșa avea la dînsul o frumoasă agoniseală. Livezile de pruni și grădinile de trandafiri din Bulgaria îi compensaseră, bănește, pierderea din Crimeea.

La revenirea în țară a lui Vasile, cei doi frați închiriază casele Filipescu (aflate peste drum de magazinul lor) și-și amenajează un laborator propriu. Deoarece marii negustori plecau ei înșiși după cumpărarea de mărfuri prin țări străine, cu începere din anul 1856,

Vasile Capșa se duse și el regulat după *taxid*. Din socotelile rămase se vede că în primul an a adus marfă în valoare de 48 787 lei vechi, în al doilea an marfa a costat 56 528 lei vechi; astfel Vasile cumpără din ce în ce mai multă marfă pînă în anul 1867, cînd face ultimul *taxid* (*taxid*, adică aducere de mărfuri din import).

Din primia lui călătorie în străinătate, Vasile aduce în 1856 bomboniere, cartonaje, cutii de scoici, cornete, bomboane fondante, ouă de ciocolată, caramele englezești, fructe zaharisite. Pentru București acestea constituiau mici evenimente în domeniul gastronomiei, după cum o surpriză a fost importul *absinthului* (Zîna verde, cum îi spuneau bucureștenii).

Nici prezentarea mărfii nu-i lăsa nepăsători pe frații Capșa. Anton îi scrie fratelui său la Paris : „Cînd vei alege cutiile, caută ceva mai mare și mai frumos, să ne putem deosebi de Fialkovski căci Madama dumnealui n-a plecat anul ăsta la Paris, că a mîncat bob mult și este umflată la stomac...”

Concurența lui Fialkovski nu ținu însă mult, căci cofetăria decăzuse, bătrînul Giovanni murise; doar Broft, care deschisese și el o cofetărie, mai putu cîțiva ani să se măsoare cu „Capșa”. Dar în curînd „Capșa” ajunge cea dintîi cofetărie din București și una din cele mai bune din sud-estul Europei.

În 1855 cei doi frați l-au luat pe lîngă ei și pe mezinul Constantin, iar în 1858 se hotărăsc să deschidă o cofetărie la Crai ova pe oare s-o conducă acesta din urmă. Se pare că ideea n-a fost prea fericită fiindcă în anul următor ea se va închide. În anul 1863 Anton și Vasile iau în tovărășie și și-l asociază la cîștig și pe fratele lor Constantin. Firma devine : „Anton, Vasile și Constantin Capșa”. După doi ani însă, în 1865, Anton se retrage din tovărășie. De la această dată pînă în 1867 firma va rămîne din nou „Lia doi frați, Vasile și Constantin Capșa”. La 18

mai 1867, Constantin se retrage și el, iar Vasile rămîne singur cu prăvălia lui din casa Castrișoalei, pînă la 1 mai 1871, cînd o va închide.

Din anul 1868 pe Constantin Capșa îl aflăm asociat cu un alt frate mai mic, Grigore, care se perfecționase în arta cofetăriei la Paris.

Ulterior dintre toți copiii fraților Capșa, numai Ștefan, fiul lui Constantin va deveni cofetar...

Grigore Capșa s-a născut în 1841 și copilăria și-a petrecut-o ucenicind pe lângă frații săi. Cînd a împlinit 15 ani a fost trimis la Paris la renumita „Casă Boissier” ca să se perfecționeze și să învețe toate tainele meseriei pe care și-o alesese. Se pare că acolo a fost foarte silitor fiindcă în 1867, numai după un an de practică la „Boissier”, Grigore Capșa a fost singurul străin căruia i s-a îngăduit să participe la Expoziția din Paris. Aci a obținut două mențiuni și i s-a permis să prezinte împărătesei Eugenia cîteva din produsele lui de cofetar.

Împărăteasa îl apreciază și-i făgăduiește titlul de furnizor al Curții, însă evenimentele politice care au dus la războiul franco-prusac au împiedicat îndeplinirea promisiunii.

Întors în țară, Grigore Capșa se ambiționează să modernizeze arta cofetăriei făcînd ca Bucureștii să aibă, în această ramură de activitate, aceleași produse ca și Parisul.

Numele cofetăriei pe care o patronează în asociere este „La doi frați, Constantin și Grigore Capșa”, iar afacerea prosperă vîzînd cu ochii și un an mai tîrziu, în 1869, Grigore Capșa devine furnizor al curții domnitoare și primește și o medalie — „Bene merenti” clasa I...

De aci înainte rîvna și ingeniozitatea fraților Capșa sînt tot mai mult și mai des apreciate : La Expoziția de la Viena din 1873 Casa Capșa capătă „Marea medalie”, în 1881 la

Expoziția din București „Medalia de Aur”, în 1883 la Bordeaux „Medalia de bronz”, la București în 1884 „Medalia de aur”, iar la Expoziția universală din 1889 „Marea medalie de aur”... De laurii aceștia se bucură în cea mai mare parte numai Grigore Capșa, fiindcă în 1874 cei doi frați renunțaseră la asociație, Constantin retrăgându-se din comerțul delicat al cofetăriei...

În 1886 Grigore Capșa ridică și un hotel și inaugurează salonul de consumație care avea să devină vestita „Cafenea Capșa”, despre care s-a vorbit și s-a scris timp de mai multe decenii.

De aprecierea de care se bucura Grigore Capșa pe la începutul secolului vorbește și un ziarist francez, G. Dervilly, oare în nr. 436 din 1900 al publicației „l'Enciclopedie Contemporaine” scrie referitor la prezența Casei Capșa la Expoziția universală de la Paris din același an : „îndepărtata noastră soră latină, România, este o țară care merită astăzi simpatia adevăraților parizieni, prin cultul ce a arătat față de toate rafinamentele civilizației noastre.

Nu numai că a asimilat progresele importante ce capitala noastră a realizat în marile industrii de lux, dar ea a știut să satisfacă și să înțeleagă un public foarte greu de satisfăcut : vrem să vorbim de lumea „gourmetilor” și discipolii înfocați ai lui Brilliant-Sa- varin, Dumas și Monselit.

Astăzi, grație imitațiunii meritorii a unui dibaci specialist, Grigore Capșa, Bucureștii posedă un stabiliment de cofetărie și patiserie care rivalizează cu cele mai mari case ale noastre de pe Bulevarde. Această întreprindere, la fel ca a lui Boissier, Marquis, Potel et Cbabot, figurează de-a-Itminteri foarte onorabil în marea luptă industrială de la 1900 și se clasează în primul rang al caselor mari de alimentațiune prin îngrijirea ce a adus tuturor

preparațiilor delicate care constituie luxul mesei : acest superflu ale cărui seducțiuni irezistibile deșteaptă apetiturile cele mai rebele și stomacurile cele mai îndărătnice".

Exemplul Casei Capșa a produs o adevărată înviorare a comerțului de alimentație publică din România. Nu numai că unii oameni de afaceri își îndreaptă privirile spre acest domeniu, ci iau ființă și o serie de fabrici de bomboane și de ciocolată: G. Riegler (1884), C. I. Zamfirescu (1892), Gh. Dobriceanu (1894). Proprietarii lor deschid apoi magazine de desfacere în București, Sinaia, Iași, Craiova, Eforie — unități care ajung la un moment dat să facă o concurență serioasă Casei Capșa.

După moartea lui Grigore Capșa și pînă în 1931, tot ceea ce a aparținut întreprinderii a constituit un fond de comerț exploatat de moștenitori. în urma unor dificultăți ivite (din punct de vedere juridic) „Casa Grigore Capșa" se transformă în „Comandită simplă" sub emblema „Casa Grigore Capșa" cu un director care trebuie să se ocupe de problemele comerțului firmei și care reprezintă „Casa" în relațiile ei comerciale, juridice ș.a. Unul din primii directori ai „Casei Capșa" a fost Albert Balen, după moartea căruia urmează fostul contabil al „Casei", Rudolf Knapp ; împreună cu Ștefan Capșa — nepotul lui Grigore Capșa — el a răspuns de activitatea întreprinderii pînă la naționalizarea de la 11 iunie 1948.

De-a lungul vremii, Casa Capșa a fost frecventată de aproape toate marile personalități ale țării, de cei mai de vază oaspeți veniți de peste hotare, ca și de mai toți reprezentanții „lumii bune" a Capitalei.

în timpul Războiului de Independență, în anul 1877 la mesele nr. 1, 2 și 3 luau dejunul marele Duce Nicolae cu suita ; la o alta, prințul Urussoff împreună cu secretarul Legației ruse Iswolsky, la o alta prințul Gorceacov, prințul Milan al Serbiei și alții.

Mai târziu aflăm prezența altor mari personalități în saloanele Capșei, ca : Milan și Natalia Obrenovici, foștii suverani ai Serbiei, Raymond Poincare, fostul președinte al Republicii Franceze, celebre stele ale scenei și muzicii : Sarah Bernard, Jeanne Hading, Ysaye, Georges Scott, Le Bargy, Blanche Toutain, Cora Laparcerie etc.

La Capșa, în unul din saloane, a fost văzută Sarah Bernard, cu oapnl între mâini, privimdu-l în ochi pe Cristache Ciolac care-i cânta la ureche „Ploaia” în timp ce nu mai puțin „celebrul” Petrarhe își acoperea țambalul cu servetul...

Din străinătate descindeau aici toți diplomații, vedete ale teatrului și ecranului, scriitori, oameni de stat ș.a. Pe la Capșa au trecut Carusso, a cărui voce de aur a răsunat sub bolțile Ateneului Român, tenorul Iosif Schmidt, marele actor de cinema Hary Baur, vestita dansatoare de culoare Joséphine Baker, Robert de Fleur, generalul Gamelin — comandantul de mai târziu — de tristă memorie al armatei terestre franceze care avea să ducă Franța la capitulare în 1940, Ostrovski, primul ambasador în România al U.R.S.S., Louis Barthou, ministrul de externe al Franței (asasinat la Marsilia împreună cu regele Alexandru al Serbiei în preajma celui de-al doilea război mondial).

La Casa Capșa s-a instituit la un moment dat și un obicei — la mesele festive date în onoarea unor personalități de seamă din țară sau de peste hotare să fie lansată și o nouă specialitate a casei (de cofetărie, patiserie etc.). Este interesant că deși „evenimentele” care le-au generat au fost acoperite de mult de negura uitării, unele dintre produsele lansate atunci au rămas și se bucură și azi de o largă și bună apreciere. Iată câteva din „datele” acestei sui-generis „istorii” :

- În anul 1896, când împăratul Franț Iosif a vizitat Bucureștii, Capșa, care nu a lipsit de la festivități cu preparatele sale, a lansat și pus în vânzare „Molles François Joseph, Garnier, des merveilles, chocolaté François-Joseph”.

- În anul 1897 Capșa a lansat delicioasa „Bombs Theodorini”, în cinstea mării cîntărețe române Elena Teodorini, care obținea succese răsunătoare în țară și peste hotare.

- În amintirea reprezentațiilor mării tragediene Rejane, a lansat chocolata „Sans-Geene”, „Sapho” și „La Douloureuse”.

- În anul 1885 Alexandru Marghiloman, cîștigătorul Derby-ului, a dat un banchet cu care ocazie Capșa a lansat bomboane „Jokey-Club”.

- Cu ocazia venirii în București a comedienei Reichemberg, Capșa a lansat bomboane „Reichemberg”,

- Cu alte ocazii a lansat prăjiturile : „Bibescu”, „Tache Ionescu”, „Prințese” ș.a.

- 1920 — cu ocazia vizitei mareșalului Joffre, Capșa a lansat delicioasele „Joffre” care pot fi găsite și azi în cofetăriile bucureștene.

Faima „Casei Capșa” a mai crescut și datorită faptului că, devenită furnizor al curții princiare în 1869, apoi al curții regale în 1882 și al casei principelui Milan Obrenovici al Serbiei, în 1908 obține și brevetul de furnizor al principelui Ferdinand al Bulgariei.

Pînă la primul război mondial „Casa Capșa” era interzisă boemei literare, fiindcă acolo mergeau protipendada bucureșteană, ultimii boieri, oameni politici și ziariști de marcă.

Acolo nu se discuta literatură ci se puneau la cale interpelări în parlament, campanii de presă, cancanuri ș.a.

Datorită faimei și succeselor ei în activitatea comercială Casa Capșa și-a extins activitatea și asupra altor unități de acest gen din București și din orașul Sinaia.

Astfel, a avut mult timp concesiionate hotelul și restaurantul „Palace” din Sinaia, pe care le-a exploatat pînă în anul 1934 cînd, cedîndu-le, a concesiionat hotelul și restaurantul „Caraiman”, precum și resturantul-bar din incinta Cazinoului, pe care le-a exploatat pînă în anul 1940. Concomitent cu aceste activități a exploatat mult timp și

hotelul și restaurantul „Athénée Palace” precum și „Terasa Lido” din București.

Modul de organizare, activitatea multilaterală, dotarea cu un bogat și divers inventar și un personal cu înaltă calificare au permis „Casei Capșa” să dețină de-a lungul vremii monopolul tuturor banchetelor oficiale și neoficiale, al recepțiilor și meselor oficiale și particulare, atît în București cît și în țară.

„Capșa” era prezentă cu preparatele și lucrătorii săi, la diferite reuniuni amicale, politice etc., la balurile protipendadei în perioada carnavalului de iarnă, la serbări cîmpenești, la vînători organizate de palat sau de personalități guvernamentale, pe vîrfuri de munți, pe malul apelor sau pe punțile vapoarelor, la Reșița, la Tîrgul Moșilor sau aiurea.

Legatiile, ambasadele, marile societăți și cercuri financiare apelau tot mai des la Capșa pentru organizarea de recepții, banchete, cotoailuri, ceaiuri.

Pentru toate aceste lucrări, în afara activității cotidiene a unităților sale, Casa Capșa dispunea de un inventar special și complex, pentru trei mii de persoane : mese demontabile, ușor de manevrat, veselă din porțelanuri fine, argintărie (începînd de la lingurițe și pînă la platouri de toate dimensiunile), inventar special pentru stridii, melci, raci, hom-ari și frigărui, lenjerie fină de damasc cu monograma „Casei”, pahare din cristal de cea mai bună calitate, precum și posibilități de aprovizionare urgentă, din abundență și cu mărfuri de cea mai bună calitate.

Pentru a-și păstra prestigiul, pe care și-l crease, „Casa Capșa” a folosit diferite metode, din cele mai înaintate pentru perioada respectivă. Astfel, începînd cu secolul nostru, urmașii lui Grigore Capșa mergeau în mod regulat la Paris pentru a aduce mostre din

produsele cele mai noi de cofetărie, pe care le introduceau în consumul curent. Odată cu începerea folosirii mijloacelor rapide de transport, avionul, unul din comanditarii casei, N. Zâne, pleca lunar la Paris de unde aducea de fiecare dată câte un carton cu prăjituri de la cele mai vestite case de cofetărie ; după o analiză mai amănunțită de către colectivul de lucrători cofetari ai Casei, ele erau introduse în fabricație, astfel că la „Capșa” apăreau mereu noutăți în ramura cofetăriei, fapt ce constituia o atracție ispititoare pentru clienții Casei. Existau aici obiceiuri care deveniseră reguli, respectate cu strictețe — în fiecare dimineață galantarele cu produse de cofetărie din ziua precedentă erau golite și în locul lor erau aduse produse preparate în ziua respectivă. Cele scoase erau vândute la preț de cost personalului întreprinderii. Cofetarii, bucătarii, chelnerii, pivnicerii etc., trebuiau să fi crescut și să fi învățat meseria în „Casa Capșa”, bineînțeles cu excepția lucrătorilor aduși de peste hotare. Rareori lucrătorii de aci își părăseau locul de muncă pentru a se angaja la alți patroni. Dintre francezii aduși de Capșa să lucreze sub patronajul său reținem numele unor mai vechi specialiști : Joseffe, Chambasse, Man- chosse (șefi bucătari), George Leroy, șef cofetar bom- bonier (cel care a preparat pentru prima oară la București bomboanele *trufie* și *florile de zahăr*), Lucien Ber- tola și Marius Cadillac (chelneri) ș.a.

După plecarea echipei de bucătari ai lui Manchosse, au urmat ca șefi bucătari românii : un anume Chiriță, Ionică Aldea, Gheorghe Stoica, Victor Neagu și Puiu Ver-covek, pregătiți la Capșa.

Ținem să mai menționăm și numele altor lucrători care au deținut mai mult timp funcția de maître d'hotel și care, la rîndul lor, au pregătit mulți chelneri cu o înaltă calificare: Traian Comșa, Mazilu Vasile, Bădescu Ion,

Moise Ghiță (Sasu), Simion Papacostea și alții. Foarte mulți dintre ei lucrează și în prezent în marile restaurante din capitală și din provincie.

După naționalizarea de la 11 iunie 1948 „Casa Capșa” primește denumirea de „Cofetăria și restaurantul București”, iar hotelul se închide.

La 8 noiembrie 1975, după o restaurare minuțioasă, întregul complex se redeschide. Sub noua sa înfățișare (cu hotel, restaurant și cofetărie), „moștenitorul” de azi al „Casei Capșa” continuă să rămână una din unitățile reprezentative ale Capitalei.

Diin cronicile epocii. După o vizită făcută la București, în 1935, publicistul francez Paul Morand publică la Paris în revista „Marianne” o serie de reportaje sub genericul „Bucarest — Portrait de Ville”. Într-unui din reportaje — intitulat „Chez Capșa” — scrie : •

„Capșa este sufletul topografic și moral al orașului. Inchipuiți-vă întrunite într-o casă de înfățișare modestă patru vechi glorii europene : restaurantul Foiot, cofetăria Rumpelmeyer, cafenea Flonari din Veneția și hotelul Sacher din Viena...”

Publicistul este încredințat că toate duelurile, adulterele, combinațiile politice, intrigile diplomatice ale secolului al XIX-lea au avut ca leagăn cabinetele particulare de la Capșa.

Reputația de „casă subțire”, de calitate aleasă, de rafinament a vechiului hotel, cofetărie, restaurant și cafenea Capșa a ținut multe decenii și nu s-a dezmințit niciodată.

Primul război mondial găsește Capșa în plin apogeu. Faima ei trecuse de mult hotarele țării, iar clientela era din lumea „cea mai selectă”.

„Oaspeții — ■ își amintește undeva Victor Eftimiu — plecau spre Paris încărcăți cu cutii de lemn, pline cu acele bomboane unice în Europa. La Paris, la Berlin, la Budapesta sau Viena am fost întrebat nu o dată în decursul anilor (după 23 August 1944), dacă mai există „Capșa” și dacă mai are ciocolată tot atât de savuroasă”.

Printre oamenii politici care frecventau „Capșa” erau mai ales Anastase Stolo jan, liberal, și Nicolae Filipescu, conservator, mereu înconju rați de reporterii ziarelor de toate culorile politice.

Saloanele Capșei au fost frecventate și de alți oameni politici ai vremii, printre care : Petre Carp, fruntaș al partidului conservator, Tache Ionescu, Dinu Brătianu, C. Argetoianu, iar mai târziu, George Brătianu, Ciceo Pop, Radu Polizu, I. G. Duca, Dr. Nicolae Lupu, Mihail Ralea, Gh. Tătărăscu, Armând Călinescu, Grigore Iunian, Virgil Madgearu, avocatul ieșean Osvald Teodoreanu — tatăl scriitorilor Ionel și Păstorel Teodoreanu.

În timpul primului război mondial în Casa Capșa își are sediul o popotă ofițerească bulgară, grație faptului că renumita firmă se bucura de un prestigiu cu totul deosebit și în ochii armatei din țara vecină.

Mai târziu, după război, când boema literară și-a mutat sediul la caieneaua „Capșa”, vechii clienți, boierimea, nu i-au mai călcat pragul. Capșa a devenit citadela scriitorilor, a artiștilor de toate categoriile.

La „Capșa”, în cafenea, se întâlneau aproape zilnic scriitori, pictori, ziariști, artiști și oameni de artă ca : Mihail Sorbul, Alexandru Teodor Stamatiad, Mihail Dragomirescu, Corneliu Moldovan, Nicolae Săveanu, N. Papamihalopol, N. Tonitza, Alexandru Cazaban, Ion Iancovescu, Szatmary, Noltara, N. Soreanu, Aristide Demetriad, fanceu Btezeanu, N. D. Cocea, Scarlat Calimachi, Tudor Arghezi, Liviu Rebreanu, Topîrceanu, Nicolae Condeescu, George Gregorian, Ion Marin Sadoveanu, Ion Vineanu, Victor Eflimiu, Octav Dessila, Paul Guști, Ionel Teodoreanu, Al. O. Teodoreanu (Păstorel), I. Peltz, M. Beniuc, E. Jebeleanu, Zaharia Stancu și mulți alții.

Aici, în ambianța calenelei, aveau loc discuții de alaceri ori literare, se consolidau prietenii sau se încrucișau săbiile inamicilor literari. Aproape toți scriitorii care au trecut pe la Capșa își amintesc cu nostalgie scenele la care au iost eroi sau martori neutri, „personaje” implicate ori simpli „consumatori” atrași de mirajul locului unde puteau vedea întreaga elită a intelectualității bucureștene.

Faima casei Capșa era, dealtfel, binecunoscută și la curtea regală. Prin 1936 regele Carol al II-lea oferea adesea mese la palat, mese la care invita și câte un grup de scriitori, cu vădita intenție de a și-i apropia. În timpul uneia dintre aceste mese, regele îl întreabă pe generalul N. Condeescu (pe atunci și Președinte al Societății Scriitorilor Români) ce mai este pe la Capșa și ce dispute mai au scriitorii. Acesta îi spune, între

altele, că Octav Dessila i-a făcut de curînd o epigramă lui Stamaliad și că a avut un mare succes.

— Faci și epigrame, domnule Dessila ? Te rog să-mi iaci și mie una ! zise regele privind spre cunoscutul scriitor care era de față.

— Poate doriți un madrigal, sire ! Epigrama înțeapă, răspunse Dessila.

— Nu, eu vreau epigramă. În macdrigaluri mă țin mereu Pavelescu. Dessila replică printr-un refuz motivat prin lipsa de inspirație, dar se gîndea cu groază la ce va spune grupul de la Capșa a doua zi auzind că n-a iost în stare să improvizeze nimic.

Tot gîndindu-se își aminti că în drum spre palat a trecut pe lîngă un magazin care desfăcea produsele Domeniilor Coroanei

(vinuri, brînzeturi etc.) și compuse pe loc o epigramă :

Mă-ntreb, și-ntreb de-un an :

Dup care-a noastră
lege Poți fi, sire, în
țară rege și-n
particular băcan ?

Masa fiind peslîrșite, regele a mulțumit zîmbind pe sub mustață și s-a ridicat, dar se vedea că este șocat. După plecarea re

gelui, Condeescu l-a întrebat pe autor :

— Cum de-ai putut să-l iaci pe rege băcan ?

Și, avea să mărturisească Dessila după aproape patru decenii, după această intimplare s-a lăsat de epigrame...

• **Restaurantul MAIOR-MURA** a funcționat la sfîrșitul secolului trecut în strada Doamnei, pe locul în care se găsește astăzi blocul ce adăpostește sediul Românoexport (în apropierea bulevardului 1848). Nu deținem documente referitoare la acest local, dar după afirmațiile unor mai vechi lucrători din domeniul alimentației publice el ar fi important și prin faptul că aici a lucrat prin anii 1918—1920 Leonte Filipescu — unul din conducătorii de seamă ai partidului socialist, militant de seamă pentru crearea P.C.R.

Restaurantul — considerat printre cele mai

seleste din București (cu un salon principal, cu câteva saloane și grădină de vară) a dăinuit pînă prin 1932—1933, cînd a fost demolat.

• **Restaurantul ENESCU**, situat pe locul în care se află azi parcul ce împrejmuiește Palatul Republicii, a fost deschis în 1904 de către Enescu și Andreescu — foști elevi ai casei „Iordache”. Restaurantul ajunge cu rînd vestit atît pentru trucaț ăi românească, cît și pentru muzica tarafului avîndu-l în frunte pe Cristache Ciolac. Faima localului durează mai bine de trei decenii și datorită altor virtuozii ai viorii din vremea aceea : Nicolae Buică, Grigoraș Dinicu, Vasile Budișteanu (un virtuos al țambalului) și alții.

Din cronicile epocii. Ani în șir a luat masa la „Enescu”, printre alții, și Dr. Nicolae Lupu, lider politic cu vederi democratice, cei care după masacrul muncitorilor de la Grivița din anul 1933 a protestat vehement în parlament silindu-se pe o poziție evident favorabilă lucrătorilor ceferiști.

La „Enescu” veneau însă și oameni de litere, artiști, ziariști ele. Iată bunăoară, ce-și amintește Vintilă Rusu Sirianu în cartea „Vinurile lor”: „...Era prin vara lui 1911, la o masă largă, amicală, în grădina faimosului restaurant „Enescu”, Caragiale, sosit de la Berlin, Delavrancea, Goga, Brătescu-Voinești și alții... Feluri gătite cu măiestrie, vinuri de soi, conversație vivace, punctată cu poită de toți...”

De cile ori venea de la Geneva, unde era reprezentantul permanent al României la Liga Națiunilor, Nicolae Titulescu lua masa de priiiz la „Enescu”, întotdeauna însoțit de Dr. Nicolae uupu, cu care era în relații de strînsă prietenie. Marele om politic, N.

Titulescu, discuta cu unii chelneri, în timpul mesei, diterite chestiuni politice ascultîndu-le acestora observațiile sau explicîndu-le cu răbdare și prietenie de ce a trebui să ia o atitudine sau alta în unele probleme de politică externă.

Dedtlel joștii chelneri de la restaurantul „Enescu” își mai aduc și acum aminte de jgura îngindurată a fostului prim-ministru, I. Gh. Duca, care a luat masa de prînz la „Enescu”, cu două zile înainte de a ii asasinat de bandele legionare pe peronul gării Sinaia...

În anul 1913 virtuosul violonist Grigoraș Dinicu a semnat

contractul (pecare avea să-l respecte timp de aproape 22 ele ani) cu restaurantul „Enescu”. Aici vor veni să-i asculte vioara — ca și pe timpul lui Ciolac la „Iordache” — cei mai mari soliști ai lumii în trecere prin București.

Anii de după primul război mondial au adus consacrarea mondială a lui Grigoraș Dinicu. Primul angajament peste hotare a fost Londra, prin bunăvoința virtuosului violonist Mișcha Elman care l-a recomandat patronului de iij Green-Park Hotel. Viorel Cosma în „Figuri de lăutari” povestește acest eveniment : „Întîlnirea celor doi violoniști a avut loc la „Enescu”. Mișcha Elman, după ce dăduse un recital la Ateneu, a consimțit ia pro-



Reslaurantul Enescu. Fotografie de prin anii 1930—1931.

punerea impresarului Romulus Orchis, să cineze la restaurantul Enescu. Dimineața, Grigoraș Dinicu, fusese vizitat acasă în str. Siinților nr. 41 de către fostul secretar și organizator de concerte ai Filarmonicii, spre a-l anunța de prezența oaspetelui străin.

Seara, după apariția în restaurant a lui Mișcha Elman, a început programul cu piese mici de Fritz Kreisler. Reputatul violonist dădea semne de neliniște. A lăsat cuțitul și furculița jos, ascultîndu-l cu vădită surprindere pe Grigoraș Dinicu. fmecliat au urmat cîteva lucrări românești, printre care și nelipsita „Hora Stacato”. Fără vreun alt semn, violonistul „/ ceru scuze oaspetelui că trebuie să întrerupă pogromul cu orchestra spre a-i oieri un mic recital numai cu acompaniament de pian. Și împreună cu Ștefan Neaga „lăutarul”, a interpretat Zigeunerweisen de Sarasaié, Albina de François Schubert și Studiul

24 ele Paganini".

Și, după cum aflăm din sus amintita lucrare, oaspetele a rămas înmărmurit. După ce l-a felicitat în văzul tuturor i-a propus să vină la Londra. I-a notat adresa chiar pe programul itinerarului și după vreo șase luni de zile, când Grigoraș Dinicu își pierduse orice speranță, a intrat în local un „englez” îmbrăcat în frac care a solicitat o masă lângă orchestră. Ochiul expert al lui Grigoraș a simțit imediat clientul. Cîteva piese de Kreisler, Hora Staccato și Ciocîrlia au iost suficiente pentru patronul de origine italiană, Casalli, care i-a oferit pe loc angajamentul la Green-Parck Hotel, pe timp de trei luni. A avut dreptate Mișcha Elman cină i-a spus lui Casalli : „Du-te la București și adu taraful lui Dinicu ; ' ai să prăpădești Londra". Și Grigoraș redă astfel, într-un interviu, întîlnirea cu patronul lui Green-Parck Hotel : „S-a și grăbit căci a venit cu avionul. Două nopți întregi m-a ascultat italianul cu capul sprijinit în palme. Se vede că-i plăcusem și lui. A fotografiat întreg taraful, și cînd am ajuns în urma lui la Londra, ne cerceta chipurile după fotografie să nu lipsească vreunul."

...Dar la „Enescu" mai veneau și altfel de clienți. Ne povestește un martor ocular : „În seara premergătoare zilei de 16 februarie 1933, prefectul poliției Capitalei, Gabriel Marinescu, cu statul sau major s-a instalat într-unui din salonașele restaurantului „Enescu" pe la orele 19, și după o noapte de chef, pe la orele 3—4 dimineața au plecat direct la atelierele Grivița, unde au ordonat masacrul muncitorilor ceferiști aflați în grevă". În vehementul său protest în parlament, în urma acestui masacru, și în depoziția făcută la procesul intentat muncitorilor de la Grivița doctorul N. Lupu a utilizat date iumizate de către lucrătorii chelneri de la restaurantul „Enescu".

Restaurantul „Enescu" a funcționat pînă în 1934 cînd edilii Capitalei au decis sistematizarea zonei în care se afla. Amurgul localului în care timp de trei decenii clienții iuseseră fermeceți de viorile celor mai vestiți lăutari ai Bucureștilor este descris cu nostalgie de Gh. Crutzescu: „Pe la ora 11 seara (ultima seară a restaurantului, n.n.) — zice el — rămăsesem numai cîțiva clienți vechi. Domnul Andrei Cernea, patronul, venise să ne strîngă mîna. Grigoraș Dini cu cînta o ultimă romanță, apoi lămpile, una cîte una, se stinseră. Pe la miezul nopții plecă și ultimul client, obloanele fură lăsate și vechiul restaurant, de acum pustiu,

aștepta sosirea dărmătorilor".

O Restaurantul MODERN este „strămoșul” restaurantului „Berlin” de azi și a fost deschis prin anii 1912— 1913. Căutat pentru bucătăria pur românească și pentru serviciile sale ireproșabile, localul servea mulți reprezentanți de vază ai intelectualității, artiștilor, scriitorilor, precum și clienți din „lumea bună” ori moșieri din provincie aflați în trecere prin București.

Dintr-o „listă de masă” pentru ziua de 26 iulie 1934 aflăm cam ce se putea servi în perioada respectivă în restaurant. Este vorba de un merni bogat din toate punctele de vedere : 25 de preparate din pește (calde și reci), 8 supe și ciorbe, 22 de mâncăruri calde (gătite și minaturi), 8 feluri de preparate din legume și 30 de produse pentru grătar, o largă gamă de brînzeturi. De asemenea remarcăm prezența unui bogat sortiment de vinuri românești, precum și bere specială „Azuga”.

Din 1940 restaurantul „Modern” trece în exploatarea lui Petcu Ion, ultimul patron al vechii berării „Gam-brinus”, care îl exploatează puiă în anul 1946 când se închide.

După anul 1954, cînd organele Ministerului Comerțului Interior încep să redeschidă fostele mari restaurante, restaurantul „Modern” este complet renovat și publicul are din nou acces în el. Poartă acum firma „Restaurantul Berlin”. în cadrul cooperării cu statele socialiste, restaurantul este patronat de R.D.G. care îl

aprovizionează cu unele sortimente de băuturi printre care și bere. Restaurantul își desfășoară activitatea cu o parte din personal (șef bucătar, șef de sală, formația orchestrală și alții) adus din R.D.G. în aceleași condiții este deschis în Berlin (R.D.G.) restaurantul românesc „București”.

În anul 1974 localul intră în renovare și este redeschis în vara anului 1975, modernizat, dîndu-i-se un mai accentuat specific german, atît ca aspect interior, cît și ca sortiment de preparate.

Din cronicile epocii. „Modernul” n-a rămas nici o clipă în aiara evenimentelor memorabile din viața Capitalei. Unul din ele este, Iară îndoială, întîlnirea lui Constantin Brăncuși, în 1924, cu unii oameni de artă din București — despre care povestește Vin-tilă Rusu Șirianu în amintita lui carte :

„Eram prin 1924, dar încă de atunci, în cei mai mulți dintre noi, „misterul Brăncuși” săpase adînc ascunse admirații virgine ... Și masa de seară s-a alcătuit din Brăncuși, Vinea, Dărăscu, Camil Ressu și noi nedespărțiți: Cezar Petrescu, Păstorel și eu.

Păstorel (care era la el acasă în marile restaurante și bodegi) a aranjat o cină „extra” la Modern.

În seara holărită așteptam cu țuică la gheață. Autorul Măscăriciului Vălătuc se dusesse să-l ia pe Brăncuși de la hotel „Bulevard” unde locuia.

...După țuicile cu icre și măslina, la primele pahare de vin care stropesc saramura de crap, o animație plăcută ne încălzește pe toți. Brăncuși, vădit, se simte bine între noi. Ceea ce nu-i puțin lucru...

După saramură, Păstorel, care a rînduit telurile bucatelor pe tipicul bucătăriei românești, are imprudența să-l întrebe pe Brăncuși dacă i-a plăcut peștele. El răspunde scurt și parcă mulțumit că i-a pus întrebarea :

— E crap de crescătorie. Cam umilat în grăsime. Cam „aromat” ... saramura e prea lungă...

Zîmbește malițios și încheie :

— Încolo merge...

S-a atacat ghiveciul, adus cu mare ilos, chiar de patronul

restaurantului, în talger de pământ ars, după toate regulile artei.

Și un strașnic vin rosé de Segarcea adus de Cezar (sursă secreta). Ciocnim. Cezar, dispus, imitind glasul răgușit al lui Păstorel, se apleacă spre Brâncuși:

— Cum v-a plăcut ghiveciul, maestre ?

Brâncuși îl împunge o clipă cu sulița privirii lui piezișă :

— Bucătarul s-a căznit. Dar numai cazna nu ajunge. Are prea mult morcov. A stat la un foc prea tare...

Cezar, vesel de găselniță, strigă :

— încolo, merge !...

...La mușchiul de porc la Irigare, împănat cu slănină și usturoi și tras prin mălai avem cu toții o satisfacție. De cum a gustat două îmbucături, Brâncuși mormăi în barbă, ridicând furculița ca un semn de exclamare:

— Asta, bun !...

A venit „Bourgogne“-ul vechi, vinul favorit al lui Brâncuși. Ciocnim. Păstorel, subit inspirat, cu paharul întins îi lansează lui Brâncuși un „envoi“ în stil secolul XVIII:

„Cu ciocanul și cu dalta

Sinteți, maestre, divin :

Dar acumă întreb alta ;

Fi-veți oare și la vin !

Brâncuși, amuzat, ridică din frunte, îl ațintește în ochi:

— Mă provoci ? Vezi să n-o păți, tinere !

Și așa a iost. A pățit-o. Și nu numai el...”

La Continental, Modern și Gambrinus, în afara clientele obișnuite, veneau și oameni de teatru și mulți ziariști, știut fiind că pe strada Sărindar se afla sediul mai multor ziare care apăreau în vremea aceea : Universul, Dimineața, Adevărul, Lupta, Curentul, Cuvîntul, Adevărul literar, Cuvîntul liber, Facla și multe alte reviste săptămînale sau lunare.

Unii bătrîni bucureșteni susțin că la Modern ar fi jost portar — un timp — fostul haiduc Panlelimon și că veneau boierii și în special cucoanele, în trăsură și cupeuri — care formau neslir- șite șiruri pe Sărindar — să-l vadă pe vestitul haiduc... Se pare însă că asta nu-i deci/ o legendă. Este posibil ca Panlelimon — care a fost ajutat foarte mult de Constantin Miile și N. D. Cocea să lie „achitat“ — să fi fost angajat de Constantin Miile la

ziarul său ca portar. Redacția era aproape vizavi de „Modern”, așa că bucureștenilor avizi de senzațional nu ie-a fost deloc greu să-l „mute” pe Pantelimon de la „Adevărul” la „Modern”.

• **Hotelul și restaurantul ATHÉNÉE PALACE.** Situat în Piața Palatului Republicii, pe strada Episcopiei nr. 1-3, în apropierea Ateneului Român, colț cu Calea Victoriei, hotelul Athénée Palace este ridicat pe locul unde, la începutul secolului trecut, după cum spun documentele, se afla hanul „Gherasim”. Operă a arhitectului Théophile Bradeau, construcția este finanțată de către o societate franceză condusă de baronul de Marsey, societate care a mai construit în același timp și alte hoteluri și cazinouri în diferite orașe ale țării, printre care și hotelul Palace și cazinoul din Sinaia. Construcția începe în 1912, iar în 1914 hotelul este dat în folosință.

Hotelul avea inițial 149 camere și 10 apartamente. Mobilierul, stil Ludovic al XIV-lea, a fost lucrat în Franța și Anglia.

Restaurantul este amenajat la parter, cu o sală stil baroc, de aproape 340 mp. Până la începerea primului război mondial atât hotelul cât și restaurantul au fost conduse de baronul de Marsey, cu o echipă de lucrători străini. Se pare că la construirea hotelului participase și capital român deoarece la deschidere aflăm doi directori ai societății : un anume Mezonof, francez de origine, iar din partea română un anume Gălășescu.

„Istoricul” stăpînirii hotelului și restaurantului este destul de lung și de complicat așa încît nu ne vom opri — în cartea de față — decît asupra personalului care a lucrat efectiv în cadrul unității.

Șef bucătar ■ — la deschidere — a fost adus un francez, anume Dubois, căruia i-a fost succesor un elvețian, Chambasse. Ca maître d'hôtel îl aflăm pe un anume Idris, algerian de origine, urmat de Anton Raska, apoi de Alois,

francez, după care au urmat Meliorini, Finocchi, apoi Gentilini, toți italieni. Vechii chelneri care au lucrat aici își mai amintesc de echipa de bucătari elvețieni, condusă de maestrul Chambasse. La masa de prînz, acesta, îmbrăcat într-un costum imaculat, cu bluza închisă la gît și cu o impozantă *tichie* albă pe cap, intra în sala de restaurant, cu un cărucior special, încălzit în mod permanent cu o lămpiță de spirt camuflată. Căruciorul, cu un capac mare, argintat, ascundea *plat du jour-u* din ziua respectivă.

Maestrul Chambasse servea la masă fiecare client. De obicei acest plat du jour — care diferea de la o zi la alta — era, fie jigot de berbec pe fasole albă, fie mușchi à la Wellington, piopit de vițel umplut, carèc de porc pe varză călită ș.a. Această oficiere avea loc zilnic la ora prînzului. Bucătăria era exclusiv franceză, la fel și sistemul de lucru.

După 1935 echipa de bucătari străini este urmată de una alcătuită din lucrători români, dintre care mulți vor ajunge vestiți și vor mai fi întîlniți și la alte mari restaurante bucureștene : Ghiță Radu, Rudolf Zalupoa, Victor Neagu, Chicoș, HerJea, Ziangel și alții.

Schimbîndu-se în mai multe rînduri stăpînii sub care s-a aflat, Athénée Palace ajunge în 1932 sub patronajul „Societății marilor hoteluri și restaurante” care-l renovează și — în 1937 — îi mai construiește o aripă cuprinzînd 5 garsoniere și 15 apartamente.

La 4 aprilie 1944 aviația anglo-americană, care viza comandamentul german, instalează la hotelul „Splendid”, avariază și hotelul Athénée Palace. La 24 august, același an, hotelul este din nou avariat de către aviația nazistă, ocazie cu care a ars întreaga arhivă a localului.

Refăcut în 1945 într-un timp record, după indicațiile arhitectului Duiliu Marcu, hotelul și restaurantul sînt date din nou în folosință.

Hotel Athénée Palace, împreună cu restaurantul, este prima unitate de acest gen naționalizată încă din 1947.

Hotelul Athénée Palace și restaurantul său au reprezentat într-o vreme tot ce era mai modern, mai șic, mai rafinat în Capitală.

Pînă în 1939 la parter, pe latura dinspre Calea Victoriei, se afla vestita băcănie și bodegă a lui Alexandru

Dumitriu (cu delicatese și trufandale din cele mai rare și mai scumpe). În 1939 pe locul ei s-a deschis actuala braserie. La (parterul holteiului se găseau un restaurant și un bar. La parter funcționa vestitul salon de frizerie și coafură al lui „Ionică”.

De la construirea sa și pînă de curînd, Athénée Palace a fost primul hotel din București din toate punctele de vedere. Abia odată cu darea în folosință a hotelului „Intercontinental”, Athénée Palace a fost depășit. Totuși hotelul și restaurantul Athénée Palace au rămas printre unitățile de prim rang din Capitală.

Barul de zi din hol a fost multe decenii la rînd locui de întîlnire a protipendadei Capitalei.

Barmanul de la Athénée Palace și coafezele de la Ionică erau persoanele cele mai bine informate din București. Și nici nu s-ar fi putut să fie altfel de vreme ce Ionică, patronul salonului de frizerie și coafură, era și frizerul personal al lui Carol II, fapt pentru care era prezent zilnic la Palat. Și, cum urmașii lui Figaro au fost înzestrați cu darul vorbirii, pe care-l folosesc din plin în timp ce-și desfășoară activitatea, ei sînt întotdeauna bine informați și informează în același timp...

Că Athénée Palace era cel mai bun și mai luxos hotel al Bucureștilor nu mai este nici o îndoială. „Răsfoind” lista foarte bogată cu

numele clienților săi de vază, ne putem edifica pe deplin asupra celor care poposeau aici pentru mai scurtă, ori pentru mai lungă sedere.

După primul război mondial a fost găzduit de hotel Venizelos, primul ministru al Greciei.

La Athénée Palace a funcționat o perioadă (la început) în anul 1934, Legația U.R.S.S., după reluarea relațiilor diplomatice întrerupte după Marea Revoluție Socialistă din Octombrie 1917, apoi reprezentanța diplomatică a guvernului republican spaniol, în perioada războiului civil din 1936—1939. Tot aici a fost găzduit scriitorul francez Henri Barbusse, venit să pledeze în procesul ceferiștilor întemnițați după greva de la Gri- vița în anul 1933, și căruia muncitorii bucureșteni i-au făcut o manifestație de simpatie chiar în fața hotelului.

Dintre multele personalități de seamă care au trecut pe la Athénée Palace am mai reținut doar câteva nume : Laurence Tibet, Grăce Moor, Jaques Tibaud, Tito Schipa, Zogu, fostul rege al Albaniei, tenorul cu vocea de aur, Carusso, și alții.

La Athénée au locuit mulți ani la rînd, după primul război mondial, doctorul Nicolae Lupu și Octavian Goga, iar trei decenii mai tîrziu — pentru o vreme — Petru Groza.

După 23 August 1944 aici au fost găzduiți : scriitorul sovietic Ilia Ehrenburg, marii violoniști ai secolului, Iehudi Menuhin, David Oistrach, vestita artistă și cîntăreață spaniolă Sărită Monttiel, fostul copil minune al filmului american Shirley Temple precum și multe alte celebrități din diferite domenii.

Dar la Athénée Palace, ca la orice hotel, au locuit și unele persoane dubioase : baroana Edith von Kohler, de origine germană, verișoara lui H. Elimmler, care din anul 1938 și pînă în 1943 a desfășurat o amplă activitate de

spionaj în folosul Germaniei hitleriste ; în 1940 –1944 doctorul Tester, un alt spion de anvergură, englez de origine, aflat în serviciul Germaniei hitleriste, dar în același timp se pare și în cel al Angliei.

În 1951 hotelul și restaurantul beneficiază de o reparație capitală, iar în 1963, pe terenul din Galea Victoriei (din spatele hotelului), începe construcția unei aripă noi, moderne, cu șapte etaje și cu o capacitate de 250 de locuri (12 apartamente și 113 camere cu două paturi).

Ea se dă în exploatare în 1966 și are la parter un restaurant cu 400 de locuri, o grădină de vară cu 250 de locuri, un bar de zi și o terasă la etajul I al hotelului, precum și o bucătărie dotată cu utilaje din cele mai moderne.

Tot în 1966, se reamenajează și se modernizează și aripa veche a hotelului. La subsol se deschide un bar de noapte modern, cu 120 de locuri, iar la parter este amenajată o sală de banchete și recepție de 150 de locuri.

În prezent hotelul dispune de 303 camere (37 apartamente de două locuri, 5 apartamente de trei locuri, 241 camere de două locuri, 20 camere de 1 loc) cu un total de 589 locuri. Este de asemenea dotat cu parking, birou de informații turistice, stand de ziare și reviste, servicii, comisioane, oficiu de schimb valutar, magazin shop.

Din cronicile epocii. Din cartea „În umbra celulei” aparținând eminentului om politic dr. Petru Groza, desprindem un episod trăit de autor sub acoperișul hotelului :

„Noaptea am insomnie ; patul alb, cu salteaua moale, e insuportabil.

Tirziu, pe la orele 1, mi se lace o surpriză mișcătoare : vechii mei prieteni, chelnerii de la Athénée Palace, în irunte cu vechiul luptător pentru cauza democrației, Vasile Călugăru, îmi servesc „la pal” o masă ca din povești, aranjată în taină, e darul

lor pentru ieșirea mea din umbra celulei.

Mi se pare că în primele înghițituri se amestecă și câteva lacrimi...

Spre dimineață adorm : am visat că toți oamenii din toate coifurile pământului sînt liberi".

Vinlilă Rusu Șirianu descrie, la rindu-i, o altă scenă demnă de mult interes pentru memorialistica noastră :

„...În iarna lui 1944, mă duceam la doctorul Petru Groza să-i predau traducerea unor texte maghiare de care avea nevoie grabnică și mă solicitase să le tălmăcesc în românește.

Mă anunț și urc în micul apartament de la ' Athénée Palace unde locuia atunci acest om de stat plin de înțelepciune și hotărîre... Cînd am intrat — pe la orele 15 — l-am aflat așezat la o mică masă rotundă. În fa(a lui, George Enescu. Luaseră dejunul împreună.

Doctorul Groza se ridică prietenos. Enescu îl imită spre marea mea contuzie. Salut. Mîini.

— Il cunoști pe compatriotul meu, maestre, Enescu ?

Enescu surise melancolic :

— De cîțiva ani, domnule doctor Groza.

întind un plic lui Groza :

— V-am adus traducerea.

— Mulțumesc, șezi te rog !

— N-aș vrea să vă deranjez... zic eu (mic burghez).

— Dacă ne-ai deranja nu te-aș polii, spune Groza cu simplitatea stilului său „dac”. Ba am și nevoie de un combatant pentru vinul acesta de Richiu venerabil. Că maestrul Enescu abia gustă.

— Știfi, eu beau puțin alcool, zice Enescu parcă scuzându-se timid.

Petru Groza care era un „causeur” minunat, ore întregi puteai să-l asculți vorbind, cu haz ori serios, despre toate.

Și-acum așa a jost. Robustefea, voioșia, vitalitatea, verva lui Groza aveau un elect tonic.

Vedeam cum irimosul chip al lui Enescu, peste care se așternuse de vreo doi ani un vâl de trislefe, se luminează ascultîndu-l pe „dacul” din Deva. Povestea Groza o anecdotă cu un cioban din Munții Făgărașului...

Singura dată în viață cînd l-am văzut pe Enescu rîzînd tare. Cu tot chipul înveselit.

Pe urmă, doctorul Groza, care cîrnuia întotdeauna conversația cu o istețime sigură de bun timonier, reluse convorbirea pe care o avusese înainte de sosirea mea.

Enescu a stat cîteva clipe pe gînduri apoi a spus :

— Dar eu n-am tăcut niciodată politică, domnule doctor Groza... Și nu pot să lac.

— Ba ai făcut întotdeauna, domnule George Enescu...

Hotel Athénée Palace.



— *Eu? a exclamat Enescu.*

— *Da, și încă din cea mai bună. De zeci de ani ai colindat țara, pînă prin cele mai modeste orășele, iără interese materiale, dînd concerte pentru mase, pentru educarea lor.*

— *Asta da. A iosl una din marile mele mulțumiri suiletești.*

— *Apoi „asta” a tost politică. Din cea sănătoasă, din cea nobilă...*

Enescu ridică, încet, pleoapele către Groza, întreabă cu voce

— *Dar mai sînt lupte serioase, mai cad mulți de-a/ noștri, nu, domnule Groza ?*

Răspunsul e sacadai.

— *Sînt chiar crîncene. Da. Cad. Se bat mai vitejește ca ori- cînd ai noștri. Îmi povestea un general venind din Tatra scene de Iliadă...*

• **Restaurantul ELYSÉE.** Pe Calea Victoriei, colț cu strada 13 Decembrie vizavi de magazinul „Romarta” (unde se găsește astăzi blocul cunoscut de buoureșteni sub numele de „Adriatica”) a funcționat în vechea clădire Török vestite cafenea și! cofetărie „Fialkovski”, cafenea despre care vom vorbi în alt capitol.

În anul 1898 „Cafeneaua Fialkovski” și-a închis portile, iar locul său l-a luat restaurantul Elysée, despre oare nu deținem informații decît din anul 1919. Era un local de lux, cu bucătărie franceză, cu un personal stilat și s-a deschis de către o societate formată din : Iani Calomiris, I. Valsamache, Macri și (după afirmațiile unor vechi lucrători) o scurtă perioadă de timp, Lucien Bertola de la „Bulevard”, căruia i-a urinat un anume Goldenberg.

Restaurantul Elysée, cu intrarea principală prin strada Cîmpineanu, astăzi 13 Decembrie, avea și café- braserie, cu intrarea prin colțul Căii Victoriei.

La început aici a concertat taraful condus de Cris- tache Ciolac, apoi cele avîndu-i ca soliști pe Griaoraș Dinicu, Jean Marcu și alții.

La restaurant, ca și la braserie era locul de întîlnire a oamenilor de artă, localul fiind

cunoscut și sub numele de „Restaurantul Teatrului”. Pe lângă salonul

mare, oare avea circa 280 de locuri, cu logii pe cele trei laturi și cu un frumos balcon cu logii, el mai avea și 5—6 salonașe intime. Salonul cel mare, ca și balconul, era încadrat de o frumoasă stucatură, artistic lucrată, reprezentând ghirlande de flori, frunze etc.

Activitatea restaurantului începea la ora 12, cu prânzul pînă la ora 16, apoi la orele 19 începea cina (pînă la orele 23) și apoi continua supeul, după teatru, pînă la 2 noaptea.

Maître d'hotel, un anume Guido Finocchi, era vestit prin prepararea în fața clienților a diferitelor preparate culinare ca spaghetti, vînat ș.a. Dealtfel localul era din abundență aprovizionat cu tot felul de produse și nu ducea lipsă niciodată de clientelă, formată mai ales din reprezentanți ai lumii artiștilor, scriitorilor, ziariștilor. La mesele festive (care aveau loc aici cu ocazia unor premiere teatrale și nu numai atunci), în sălile de la Elysée puteau fi văzuți prin 1929—1935 și chiar mai târziu Constantin Tănase, Victor Eftimiu, Puiu Iancovescu, Iancu Brezeanu, ziaristul Karnabat și alții.

Din 1933 pînă în 1938 (cînd imobilul este demolat) restaurantul se află în concesiunea unui rus care îl profilează pe bucătărie și muzică rusească.

Din cronicile epocii. Citim spusa lui Iancu Brezeanu din „Amintiri” :

„Rămas de seara, beau în continuare în mijlocul zilei, la Elysée.

Cilva timp înainte madam Bulandra nu avusese succes în „Tosca”.

Tony, spun unii, s-a încurcat cu Tantzi Cutava. Nu mă interesează. Mai ales acum cînd vinul ăsta, cu vechime de hrisov, curge pe lîngă soare, în pahar.

Ușa deschizîndu-se, madam Bulandra trece pe lîngă mese în căutarea cuiva. Ajungînd la mine se ține să iie

drăgălașă:

— *Ce mai iaci, domnule Brezeanu ?*

— *Ce să iac, madam Bulandra ? Eu cu plosca, dumneata cu Tosca și Toni cu... tava..."*

• **Restaurantul CINA** În fosta casă Boerescu de pe strada C. A. Rosetti nr. 3 (cu intrare și prin strada Franklin) un grup restrîns de mari moșieri deschid în anul 1910 „Clubul agricol”, loc de întîlnire și distracție al marilor latifundiași, distracția cea mai solicitată fiind jocurile de noroc (ruiletă, chemin de fer, Bace ara, Braziliană, Poker etc.). Președintele clubului — la deschidere — a fost moșierul Filitis. În anul 1922 conducătorii clubului deschid restaurantul „Cina”, cunoscut mult timp sub numele de „Cina franțuzească”¹¹, fiindcă avea bucatărie franțuzească, spre deosebire de o altă „Cină” românească, aflată în Piața Mare, pe locul unde se înalță azi blocul „Potcoava”, pe strada 30 Decembrie.

La deschiderea restaurantului conducătorii „Clubului Agricol” aduc din străinătate o mare parte din personal : italianul Popi din Milano (director), Poire și

Echipa primilor lucrători ai restaurantului Cina (1922). Fotografia din colecția Vily Wehvar.



**Angelo (maîtres d-hotel), iar mai târziu pe
Andersen,**

precum și câțiva bucătari și chelneri. Restul lucrătorilor sînt români.

De la înființare și pînă după cel de-al doilea război mondial „Cina” s-a aflat sub mai multe concesiuni — Gheorghe Teodor eseu pînă în 1928, Vasile Covaci pînă în 1941, apoi Dumitru Andronic (1941—1944) și Iliescu Leonida (pînă în 1945) — și s-a bucurat de renumele unuia dintre cele mai luxoase localuri ale Capitalei. Salonul de iarnă era același ca și cel de azi și lui i s-a mai adăugat unul mai mic pentru banchete și reuniuni. În partea dinspre strada Franklin își avea sediul Clubul Agricol. Braseria nu exista pe atunci. Ea a fost înființată mai tîrziu, în 1959. La cerere, restaurantul putea organiza mese festive atît în incintă cît și în instituții, cluburi, case particulare — dispunînd atît de un bogat inventar cît și de personal specializat.

Dintr-un menu servit la 10 martie 1928 la o „seară” închinată de revista „Gîndirea” Măriei Ventura și lui Gib Mihaescu aflăm că la masă au participat unii dintre cei mai cunoscuți scriitori, artiști și ziariști ai epocii (care dealtfel și-au lăsat și semnătura autograf pe lista, de masă amintită). Ei sînt : Maria Ventura, N. M. Condeescu, Corneliu Moldovan, Tudor Vianu, S. C. Freda, critic literar, O. Han, G. Călinescu, scriitor critic, Dr. Ciocîltău, scriitor, Nichifor Crainic, Cezar Petrescu, Al. Pop Marțian, Alexandru Bădăuță, H. Polizu, actor, Coca Petrescu, Gib Mihaescu, doamna Mihaescu, Oscar Walter Cisek, dr. Voiculescu.

La sfîrșitul lui mai 1936 ne vizitează Bucureștii celebrul aviator și scriitor francez Antoine de Saint-Exupéry care fusese invitat de Aeroclubul Român să țină o conferință la Ateneul Român. Fiind totodată invitat de onoare al lui George Valentin Bibescu și al Marthei Bibescu, vestitul

oaspete este primit cu toate onorurile cuvenite și la 31 mai în onoarea sa se organizează un banchet servit de „Cinia”. Pe spatele listei de masă de atunci se văd autografele participanților la acest dejun : Martha Bibescu, Margo Oromolu, Antoine de Saint- Exupery, Claudia Mihăescu, Ion Marin Sadoveanu, Păstorel Teodoreanu, Constantin Soutzo, N. I. Herescu, dr. V. Voiculescu, Ion Minulescu, Victor Ion Popa,,

Reversul meniului de la
banchetul dat de
revista „Gindirea” în
onoarea Măriei Venlura și
a lui Gib Mihă-escu (10
martie 1028), cu auto-
■graiele participanților.

t

|| IU':.

Sabina Cor-
Condeescu,
neliu Moldovan.

' jbiſa rsL,

Din 1945 și până în
1952 restaurantul
devine cantină, iar
circuitului comercial
este redat cu ocazia
Festivalului Mondial
al Tineretului și
Studentilor. În
perioada următoare
eintă aici mai multe
formații

yîS';

,•

orches
trale și unii dintre cei
mai apreciați
interpreți ai
cîntecului românesc :
Gică Petrescu, Ioana
Radu, Ileana Sărăroiu,
Gigi Murga ș. a.

rw i W; ■ ; *

închis în 1970 — în vederea unei ample și
meticuloase restaurări, restaurantul „Cina”
este redeschis la 31 decembrie 1972.
Proiectul de restaurare (autor : arh. Dîrzu
Ion) a avut în vedere respectarea, pînă în
cele mai mici detalii, a stilului avut inițial de
clădire — eclectic francez, prin îmbinarea
stilurilor Rococo, l'Empire și Ludovic al XVI-
lea — în exterior. Interioarele sînt dominate

de stilul Ludovic al XVI-lea, atît în ce privește tîmplăria și vitraliile cît și mobilierul. Salonașul pentru banchete — stil Ludovic XIII — are o atmosferă de intimitate dată, între altele, atît de tavanul de lemn cît și de șemineul și fresca așezate la un capăt și la celălalt. Tapiseria (stil Ludovic XIV) din



m<*u 5 y 'fai*... - iu-
r2r-'~y' •

|*j A*A
>)

<*ib** jiu^ Ca iaj^na.
f •tjvU.cNvVe',.

*. *'

/>î^ 2^

C-ÎAUS^JM^-A-^- . ^ .V'

Menu servit la
restaurantul „Cina” la
banchetul organizat de P.E.N.
Club în cinstea lui M. Bedel.
Pe verso poartă autografele
participanților (Fotografie din
Colecția B.C.S.).



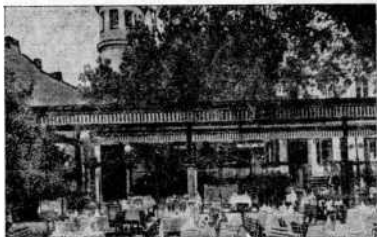
Reversul meniului — cu
autografele participanților —
oferit de Maria Ilbescu la 31
mai 1936 la Palatul Mogoșoala
în cinstea a- vialorului și
scriitorului francez Antoine de
Saint-Exupery, servit de
restaurantul Cina.

salonul principal cuprinde mai multe scene de vînă- toare și de epocă. (Ambele saloane au 260 de locuri, iar grădina (acum pardosită cu mozaic venețian) 350.

Dincolo de valoarea sa propriu-zisă ca local mare și vechi, restaurantul „Cina” mai are, însă, și o importanță istorică, consemnată și, ca atare, adusă și în atenția generațiilor mai tinere de azi care studiază drumul parcurs de P.C.R. în lupta sa pentru libertate, democrație și socialism.

La „Cina” a activat, încă din anii grei ai ilegalității, o puternică grupă de partid —■ mobilizatoare, între altele, a muncitorilor spre a participa la grevele din perioada 1929 —1933 cînd țara trecea printr-o criză economică generală.

De aici și de la restaurantele „Mon Jardin”¹ și „Central” (de la subsolul actualului sediu al C.C. al P.C.R.) au fost recrutați cei 7 lucrători care aveau să formeze, în seara zilei de 23 August 1944, o puternică griupă de „șoc”. Scopul acțiunii ei era de a păzi o perioadă de timp guvernul



Clădirea și grădina restaurantului Cina în vara anului 1928.

antonescian arestat în aceeași seară la Palatul Regal. Echipa era formată, după cum arată ge-

neralul-maior în rezervă Dinuț Ilie, participant direct la această misiune, din : Prosan Nicolae, Constanti- nescu Ion, Dumitrescu Nicolae, Iliescu Vasile, Miroiu Ion și Marghian Ion. Totul s-a desfășurat în cel mai deplin secret și securitate, grupul fiind condus de către Emil Bodnăraș, sub numele conspirativ de inginer Ceașu. Arestații au fost conduși la locul de detenție de echipa sus-amintită însoțită de Mladin Ștefan și Paraschiv Ion. Dealtfel despre această istorică acțiune s-a scris mult în ultimul timp atât în documentele de partid cât și în presă.

- *Restaurantul TIV OU*, deschis în 1927 (într-o clădire situată pe locul în care astăzi se află clădirea ce găzduiește un mare magazin de confecții, pe Bulevardul Gh. Gh.-Dej în apropierea Casei Centrale a Armatei), era proprietatea fraților Nicu și Costică Ionescu (pînă atunci concesionari ai unei berării aflată peste drum de Teatrul Național) și a avut o viață scurtă, fiind închis pentru totdeauna în 1933. *

* *Hotelul și restaurantul SPLENDID PARC* era situat în apropierea locului unde Calea Victoriei întâlnește strada Știrbei Vodă și aparținea lui Ion Stănescu. Hotelul Splendid Parc — o frumoasă clădire compusă din două aripi cu șapte nivele —, construit după gustul proprietarului său și deschis în 1935, avea la parter un hol mare, somptuos și restaurantul. Acesta din urmă era luminat de ferestre mari, avea pereții acoperiți parțial cu oglinzi, iar mesele — așezate de jur-împrejurul salonului — erau prevăzute cu telefon.

Chelnerii — îmbrăcați în frac, picolii — în uniforme albastre cu nasturi de alamă, cu cravată neagră și șorț francez, întregul

- gume, salate, brânzeturi și preparate de patiserie. Ghiveciul — specialitatea casei — nu lipsea niciodată din lista de bucate, fie că era ghiveci de pui, ghiveci măcelăresc, ghiveci național sau ghiveci călugăresc.

Lista de Aunuri era de asemenea destul de bogată, nelipsind de aici aproape nici unul din soiurile alese pe care le-am întâlnit în epocă la celelalte mari restaurante ale Capitalei.

Pentru sezonul canicular restaurantul avea și o terasă suspendată, cu 200 de locuri.

Se înțelege că datorită luxului și bucătăriei sale excepționale, Splendid Parc era frecventat mai ales de moșieri, de oameni de afaceri, bancheri, dar și de scriitori, artiști, ziariști etc.

La o masă mică, «în dreapta slalomului, iângă intrarea din hotel în restaurant, era văzut aproape zilnic — la dejun — bătrînul politician Constantin Stere. Mai răneau aci George Brătianu, Constantin Argetoianu, și generalul Condeescu însoțit de un grup zgomotos (de obicei el îl avea alături pe scriitorul Ion Marin Sado-veanu), Alexandru Domescu, fost primar al Capitalei sub cîteva guvernări liberale ș.a.



Hotelul Splendid Parc (1927)
mare număr de mâncăruri gătite și minaturi, precum și un bogat sortiment de fripturi la grătar, le-

Aiunși în acest punct al „cronicii” noastre privind viața restaurantelor bucureștene către 1940 se cuvine' să iacern o largă paranteză impusă de evenimente și cerută — de ce nu ? — chiar de economia prezentei' cărți.

În primăvara anului 1937, la Paris se deschidea Expoziția internațională, la care participa și România cu un pavilion. Organizatorii români s-au gândit să amenajeze în cadrul pavilionului lor și un restaurant. Consultat asupra alegerii conducătorului respectivei „unități” și a personalului care s-o deservască, profesorul Dimitrie Guști, comisarul pavilionului românesc, se oprește asupra lui Dumitru Andronic, patronul restaurantului „Bulevard” din Sibiu ; în ce privește recrutarea chelnerilor, bucătarilor, picolilor, ea se face de la restaurantul Splendid Parc. Ca maître d'hotel au fost aleși Vas-ile Mazilii și Dumitru Gănescu de la Capșa, iar ca șef bucătar Niță Irimia, cu o echipă din care mai făceau

Masa festivă a lucrătorilor de la Splendid Parc înaintea plecării la Paris.





Menu alcătuit în stilul umoristic al lui N. T. Orășanu pentru banchetul lucrătorilor care plecau la Expoziția de la Paris.

Autografe ale participanților la banchetul lucrătorilor de la „Splendid Parc”, participanți la Expoziția de la Paris (1937).

parte Sărăteanu, Chicoș, Săracu Dumitru și Manalescu Ion. Muzica românească urma să fie prezentă prin formația lui Grigoraș Dinicu din care să facă parte și cunoscutul naist Fănică Luca.

Referitor la perioada în care a funcționat restaurantul românesc la Expoziția de la Paris (iunie-decembrie 1937) sînt de remarcat cîteva fapte importante : cei mai mulți dintre lucrătorii noștri — fiind membri sau simpatizanți ai P.C.R. — au ajutat bănește Spania republicană sau au oferit găzduire temporară voluntarilor români în drum spre Spania. Pe fondul acestor evenimente se remarcă în mod deosebit lucrătorul-chelner Vasile Călugăru, voluntar pe frontul spaniol.

Fostul comandant al regimentului de artilerie, Valter Roman, are aprecieri elogioase pentru devotamentul și eroismul lui Vasile Călugăru. „Săritor și inimos — scrie el în cartea *Sub cerul Spaniei* — Călugăru putea fi găsit totdeauna acolo unde era o treabă mai grea de făcut, așa că, prezența lui în mijlocul celor care alergaseră să salveze bateria spaniolă, ... a părut tuturor cât se poate de firească”.

Dealtfel în timpul funcționării restaurantului românesc de la Paris (iunie-decembrie 1937), membrii și simpatizanții P.C.R. au donat o parte din câștigul lor pentru ajutorarea Spaniei Republicane. De asemenea cu ocazia vizitării pavilionului românesc de către conducătorii Spaniei Republicane — Gampanys (președintele Republicii), Negri (președintele Consiliului de Miniștri) și generalul Miaja (comandantul forțelor armate republicane) — lucrătorii chelneri au prezentat mesaje de solidaritate cu lupta poporului spaniol.

Referitor la prețuirea deosebită de care s-a bucurat expoziția română, demn de menționat este și banchetul oferit la închidere de către Academia de gastronomie a Franței în onoarea lucrătorilor români — moment care mai dăinuie încă și astăzi în memoria celor care au participat la el.

În altă ordine de idei, după cum se știe, la Expoziția de la Paris, Grigoraș Dinicu a reeditat succesul răsunător avut de predecesorul său Cristache Ciolac în capitala Franței cu 37 de ani în urmă, în 1900. Evocînd „evenimentul” Viorel Cosma scrie în cartea sa „Figuri de lăutari” la care ne simțim nevoiți să facem din nou referire :

„Mincărurile românești sînt însoțite de sîrbele, horele, romanțele și bătutele lui Grigoraș, precum și de neîntrecuta Ciocîrlie, interpretată de data asta de naistul Fănică Luca.

Seară de seară, mii de vizitatori străini s-

au perindat prin fața tarafului românesc, de care nu se mai săturau ascultându-l. Suprasolicitarea meselor rezervate „lângă orchestră” crescuse atât de mult, încât organizatorii, spre a scăpa de încurcătura de fiecare zi, s-au

Taraful lui Grigoraș Dinicu la Expoziția internațională • ele la Paris (1937). În spatele lui Grigoraș Dinicu îl vedem pe vestitul naist Panică Luca.



Tarului lui Grigoraș Dinicu la Expoziția internațională de la Paris (1937), cântînd la o masă oferită de profesorul Di-mitrie Guști, conducătorul pavilionului românesc, în onoarea doamnei Sarah Roosevelt, mama președintelui Statelor Unite.



gîncit să le dea... în abonament pe toată durata Expoziției internaționale. Deși văpaia căldurilor de iulie pusese la grea încercare pe temerarii vizitatori, totuși nu au avut ce regreta, fiindcă lăutarii noștri le-au compensat din plin eforturile".

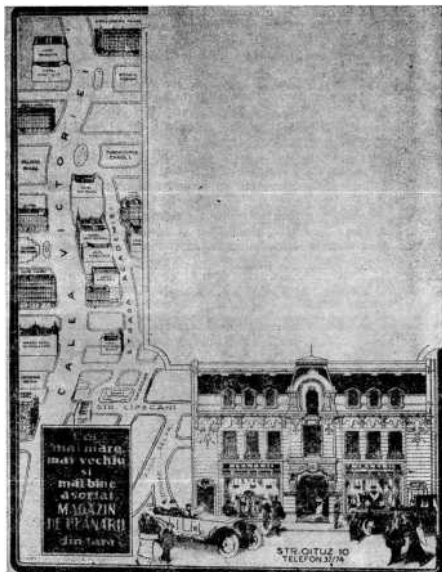
Doi ani mai târziu, în 1939, are loc o expoziție similară în America, la New York, și la ea este invitată să participe și România. La restaurantul din cadrul pavilionului nostru serviciile sînt asigurate de aceeași formație care ne reprezentase și la Paris. În plus, formația orchestrală condusă de Grigoraș Dinicu este însoțită, pentru un timp, de neîntrecuta Maria Tănase.

Se înțelege aproape de la sine că succesul nostru a fost din nou răsunător și că gastronomia și muzica românească au stîrnit admirația totală a vizitatorilor...

Încheindu-ne aici digresiunea și revenind la Splendid Parc trebuie să spunem că el n-a mai avut multă vreme pînă să-și încheie destinul. Avariat de cutremurul din 1940 (fără ca restaurantul să mai poată funcționa), hotelul este folosit ca sediu de Comandamentul



Vedere de pe Podul Mogoșoaiei din anul 1874. (Reproducere din lucrarea „Podul Mogoșoaiei” de Gh. Crutzescu).



O reclamă din anul 1924 din care se poate vedea amplasarea hotelurilor de pe Calea Victoriei și de pe strada Academiei (Fotografie din colecția Arh. I. Sachelarie).

trupelor germane staționate în București în perioada 1941–1944. Avariat din nou la 4 aprilie 1944 (de data aceasta în urma bombardamentelor aviației anglo-americane), hotelul este distrus complet de aviația nazistă care-l bombardează cu furie la 24 august 1944.

După război, pe locul fostului hotel au fost ridicate blocuri de locuințe.

• *Restaurantul italian FINOCHI.* „Harta” restaurantelor bucureștene se „îmbogățește” cu acest nou local în 1932 și-i consemnează prezența în Pasajul Comedia ca proprietate a unui italian întreprinzător (fost până atunci maître d’hôtel, timp de trei decenii, în cele mai renumite restaurante bucureștene : Chateaubriand, Bulevard, Elysée). Noul local ajunge foarte repede cunoscut prin preparatele sale — în special cele de bucătărie italiană, dar și prin cele de bucătărie românească și franceză.

Finochi, un comerciant ingenios, avea grijă să ofere zilnic clienților săi cîte o surpriză. Originalitatea cu totul interesantă a celei din 17 martie 1934, bunăoară, ne determină să zăbovim ceva mai mult asupra ei și s-o prezentăm și cititorilor noștri. Dealtfel meniul a fost publicat cu toate „detaliile” sale și în „Buletinul gastronomic” nr. 1 din iulie 1934. Dar pentru a înțelege mai bine lista de masă se cuvine făcut mai întîi un scurt istoric al unui obicei irlandez „transpus” pe malurile Dîmboviței de italianul Finochi. Irlandezii îl sărbătoresc în fiecare an pe un „arhiereu” cu numele de Sf. Patrick. Născut în anul 377 la Dumbarton, și mort în anul 460 e.n., el a fost primul arhiereu d'AMAGH și PATRON AL IRLANDEI. Pe vremea sa Irlanda era bîntuită grozav de o invazie de șerpi. Patrick, plecînd din Birmingham în Irlanda, întreprinse aci de unul singur un război de distrugere a acestor înspăimîntătoare reptile, folosindu-se doar

de o singură ramură de trifoi. Șerpii au dispărut cu toții. De atunci, drept recunoștință, irlandezii îl sărbătoresc în fiecare an pe patronul lor, Sf. Patrick, și tot de atunci se zice — sau este numai o legendă — în Irlanda nu se mai găsesc șerpi.

Sărbătorirea lui Patrick se desfășoară nu atît prin slujbe religioase, cît prin mese încărcate de mîncăruri și băuturi. Se mîncă și se bea din belșug „Whisky”. Pentru ca meniul Sf. Patrick să fie cît mai exact, cît mai simbolic și-n legătură cu procedeul lui Patrick, pe coperta meniului, patronul restaurantului din București a pus desenul unei flori de trifoi și un șarpe care în loc să scoată furca limbii veninoase ține în gură o pipă irlandeză. Se remarcă ■ — pentru a fi „în stil” — fetele de masă, șervetele și celelalte „ustensile” de masă de culoare verde, simbolizând „trifoiul-minune” cu care Sf. Patrick a gonit șerpii din Irlanda. Bineînțeles, cei ce servesc masa sînt și ei înveșmîntați cu haine tot de culoare verde.

Nelipsită de o anume ironie și de fantezie ni se pare însăși alcătuirea menu-ului servit în mai sus-amintita zi. Iată cum arăta acel menu pe care am găsit necesar să-l prezentăm punct cu punct.

1. *Dublin Castle's Cocktail* ; Vermut-Gin-Angustura.
2. *Annie Rooney Caviar*, se servesc ICRE NEGRE, iar denumirea de Annie Rooney nu este întâmplătoare, ea amintește „o veche melodie populară irlandeză”.
3. *Tortue claire* (supă de broască țestoasă). „Această supă — ni se spune — s-a preparat cu carne de broască țestoasă, în cutie conservată”.
4. *Crimped Salmon S-ce Shamrock* (felii de Somon), sosul Shamrock ar fi un sos de trifoi, dar care nu există. Cuvîntul de

- „Shamrock” simbolizează trifoilul lui Patrick.
5. *Côtelettes de Volaille à la Fleming* (cotlete de pasăre date prin făină, sotate — decor trufe). Adausul denumirii „à la Fleming” este numele unei mari fabrici de hîrtie.
 6. *Mignonettes d’Agneau Juanting Car*, mici „escalo- puri de miel”, adausul denumirii de „Jaunting Car” este o garnitură a unui tren, condus de o „mașină cu o roată” și care încă acum aproape 20 de ani exista în Irlanda.
 7. *Cailles Sainte-James* (Prepelițe flambate cu coniac). La 17 martie nu se găsea și atunci sînt înlocuite cu sitari — dar în meniu rămîne scris : „Cailles” (prepelițe).
 8. *Salade Whlte-Lady*. Era făcută din sparanghel (verde), orez, albuș de ou, andive, mere, maioneză subțiată, zeamă de portocale.
 9. *Asperges de gênes S-ce Irlandaise* : Sparanghel (verde), pătrunjel, untdelemn (în special cu sos rece Raviqot).
 10. *IRRIS TURKEY*. Un „Pliat du jour” oare se prepară în ziua Sf. Patrick : Culot de Boeuf, presat, ținut 4—5 săptămîni cu ierburi aromate (Marinată) ; după acest timp de fierbere (în aceeași zi, 2—3 ceasuri) pe la mijlocul fierberii i se adaugă o varză albă — iar cînd este aproape gata, primește, spre a fierbe împreună, cartofi. Acest „plat” este servit astfel : carnea, varza și cartofii separați.
 11. *Barquettes George V* ; Mici forme de Barchete, cu momițe și alte ingrediente ca sfîrcurile mamelelor de vacă etc., ciuperci trufe cu sos.
 12. *Eclaire au iromage Balymonn* (Mici eclere din cocă puțin sărată) umplute cu parmezan.

13. *Sauîlès glacés Saint-Patrick* : soufflé glacé din fructe, în care culoarea verde a fisticului se armonizează perfect cu aspectul colorit al mesei.
14. *Bombonnières de Friandises (Fructe uscate).*
15. *Gaufiretes.*
16. *Chiant from Causeway.* (Chianti este un vin italianesc). Aci pare a fi ironie căci vinul de Chianti nu este în Irlanda — cel mult importat —■ dar care n-ar fi suficient să alimenteze toate mesele date în amintirea Sf. Patrick. Cuvîntul însoțitor „Cause- ■way" este numele unui munte stîncos, din nordul Irlandei ; are înfățișarea penelor penițe ale unei orgi de biserică.

Meritele lui Finochi în domeniul gastronomiei nu se

datorează doar unor lecturi gastronomice. în lungă sa

carieră, practicînd îndelung pe altarul artei culinare, italianul a devenit în cele din urmă un inovator foarte apreciat de bucureștenii acelei epoci. Colindînd 5 continente, vorbind destul de bine nouă limbi străine, Finochi nu era numai un poliglot, ci și un as al meseriei pentru care fusese decorat cu mai multe distincții peste hotare.

• *Hotel AMBASADOR.* Piatra de temelie a acestui ultim mare hotel bucureștean construit înainte de război este pusă în 1937 de către doi asociați — arhitectul Culina și proprietarul de garaje Mihăescu. Doi ani mai tîrziu, în 1939, la 1 mai, noua unitate de cazare își primea cei dintîi oaspeți. El nu avea restaurant, ci doar un bufet-bar de mică întindere pentru pasagerii din hotel. Bufetul se afla în locul actualului bar de zi din hol (intrarea din hol în restaurant a fost amenajată mult mai tîrziu). Ne simțim datori — spre a elimina unele confuzii existente

încă și azi — să amintim că „Ambasadorul” nu avea nimic comun cu restaurantul deschis cu câteva luni înainte (sub firma „București — Café-Restaurant”) pe bulevardul Magheru la nr. 10 (fostul bulevard Tache Ionescu), unde cei mai mulți dintre clienți erau străini în trecere prin București.

Începînd cu anul 1940, cînd primele eșaloane ale armatei germane își fac apariția în țara noastră, din cauza politicii de fascizare dusă de către guvernul legionar-antonescian, hotelul „Ambasador” este pus la dispoziția misiunii militare germane aflată sub conducerea generalului Hansen. Odată cu instalarea aici a misiunii germane, la subsol, sub bar, se amenajează o bucătărie. Generalul Hansen locuiește la etajul 8 în camera 820 și de obicei ia masa în cameră, cameră pe care o va păstra fără să o mai schimbe, pînă la 23 August 1944, cînd este luat prizonier.

Pînă la naționalizare hotelul Ambasador este exploatat de patronii săi. Apoi, din 1949 pînă în 1953 clădirea lui e ocupată de mai multe instituții. Din 1953 o parte din imobil redevine hotel, iar din 1958 întreaga construcție este afectată cazării turiștilor.

La începutul anului 1939, înainte de darea în folosință a hotelului „Ambasador”, alături de acesta se deschisese Cafe-ul restaurant „București”. Localul era amenajat și condus de către Societatea „Normandie”. Unii bătrîni spun că sala cafe-ului București ar fi fost o copie fidelă a principalului restaurant (la proporții mai reduse) de la bordul marelui transatlantic „Normandie”, al cărui nume l-a adoptat și societatea mai sus menționată. Cele cinci continente, reprezentate în cele cinci logii ale localului, simbolizau în mod metaforic punctele de pe Terra atinse, în lungile sale croaziere, de elegantul și giganticul — pentru vremea aceea — transatlantic Normandie.

Mai târziu cafe-ul a intrat în componenta ansamblului Ambassador. Dar fiindcă unele urme ale fostului local se mai pot vedea și azi cu ușurință, se cuvine, credem, să mai dăm câteva detalii. Bunăoară, în stîngă intrării în restaurant se mai văd încă cele cinci logii îmbrăcate în sticlă cu gravurile celor cinci continente și cu reprezentări specifice de locuitori, de floră și faună. Pe partea opusă logiilor, pereții sînt îmbrăcați în oglinzi, iar de jur-împrejur, pe părțile laterale, sînt instalate canapele tapisate, îmbrăcate în catifea de culoarea vișinei putrede (ca și perdelele duble de la marile ferestre dinspre stradă). Pe geamurile ușilor de la intrare sînt gravate inițialele „Cafe-ului București”. În fundul salonului era instalat un impozant bar.

La intrarea în restaurantul „Ambasador”, alături de firma luminoasă, se vede și azi titulatura „Societății Normandie”, scrisă cu litere, nu prea mari, săpate în marmură.

Spre sfîrșitul anului 1953, localul este preluat de către Ministerul Comerțului Interior care după ce îl renovează deschide, la 15 februarie 1954, restaurantul „Ambasador”. După restaurantul „Cina” el este al doilea mare restaurant din București care se redeschide după o lungă stagnare. Lui îi vor urma în scurt timp și altele.

Merită a fi cunoscut mai îndeaproape și modul în care a fost deschis restaurantul Ambassador. Era o iarnă

grea, ninsoarea abundentă și troienele de zăpadă care ajungeau pînă la 2 metri anihilaseră complet activitatea tuturor mijloacelor de transport. în aceste condiții •aprovizionarea restaurantului cu zarzavaturi, carne, pește, pîine, vinuri și alte băuturi se face cu săniuțe ■de casă, aduse de către lucrătorii localului. Și... în seara zilei de 15 februarie 1954 are loc deschiderea localului, bine aprovizionat, frumos luminat de mari și frumoase candelabre, ornate cu sticlă de Pădurea Neagră, și numeroase aplice , - cele cinci loji, reprezen- tînd cele cinci continente, sînt și ele discret luminate.



Hotelul Ambasador (1977).

Localul se deschide cu formația orchestrală cond-usă de pianistul Gaston Ursu, avînd-o ca solistă pe tînăra Micșunica Gheorghiu care obține un mare succes cu noua melodie a lui Mălineanu „Tropa, Tropa...”

Începînd din a doua seară, mult timp de aci înainte, la ora 19 cînd se deschide localul, se formează lungi cozi la intrare...

De-a lungul anilor, trecînd prin mai multe renovări și transformări, restaurantul „Ambasador” ajunge să formeze, împreună cu Hotelul Ambasador, un complex unitar. Se face astfel legătura între restaurant și hotel prin desființarea fostului „bufet Ambasador” (care era un fel de bodegă ou vreo 15 măsuțe joase și taburete, avînd un caracter intim și fiind mereu plină pînă la refuz). Aici era locul de întîlnire al unor actori de la Teatrul Nottaru, al unui grup de pictori conduși de către regretatul Lucian Grigorescu, grup căruia i se alipise și talentatul poet N. Labiș, care era nedespărțit de pictorul Piliuță. Aci venea deseori la un pahar cu bere, servit la „balon”, scriitorul plin de vervă Păstorel Teodoreanu împreună cu „Domnița”, soția sa, cum îi spunea Păstorel și amicii care-i însoțeau.

În locul acestei bodeguțe cu intrarea prin stradă se află acum un elegant bar de zi, dar care face dever într-o săptămînă cît făcea mica bodeguță într-o zi. Dar vorba românului... obrazul subțire cu cheltuială se ține.

După numeroase renovări și reparații capitale, hotelul Ambasador, hotel de categoria lux, are acum un nou aspect. El dispune de o capacitate de 390 locuri în 232 de camere (cu telefon, radio și televizor în unele camere), precum și de celelalte dotări necesare unui confort modern. Holul holteiului, mărit prin desființarea sus-

amintitului bufet, pare mai larg, mai spațios și pe lângă oficiu] de recepție mai are și numeroase ghișee ca : oficiul de schimb valută, oficiul poștal cu un stand de ziare, reviste, ilustrate etc. întregul complex hotelier dispune de o braserie cu circa 150 de locuri, de sus- amintitul bar de zi din holul hotelului și de restaurantul „Ambasador” cu o capacitate de 288 de locuri.

Avariat de cutremurul din 4 martie 1977, hotelul se află în consolidare.

Desigur că zestrea hotelieră a Bucureștilor nu se rezumă numai la aceste hoteluri. Noi ne-am oprit la ele fiindcă ni s-au părut cele mai importante și cu deverul cel mai mare. Din puzderia de hoteluri deschise mai ales după 1900 și cu o existență care rareori ajunge pînă după al doilea război mondial, cercetătorul de arhivă va desprinde nume pe care nu le-a întîlnit în lucrarea noastră. Unele ne-au scăpat, altele le-am lăsat intenționat afară. Din viața lor efemeră, de cele mai multe ori n-am putut desprinde date și fapte interesante pentru vreo posibilă istorie a localurilor bucureștene. Fideli, însă, informației pe care o avem, vom mai consemna pentru eventualii cititori mai curioși alte cîteva nume. Astfel, curînd după 1900, întîlnim pe Calea Griviței (în special în jurul Gării de Nord) hotelurile : „Traian”, „Marna”, „Brașov”, „Papadopol” „Camelia”, „Witing”. Într-o altă zonă — centrală — erau de asemenea mai multe hoteluri : „Royal”, redeschis de curînd sub numele de „Palas” (pe str. Brezoianu), hotel „Liric” (în Piața Valter Mărăcineanu), hotel „Carmen” (pe strada Doctor Marcovici), „Astoria” (pe B-dul Gh. Gh. Dej de azi), „Palas”

(în prezent, hotel „Cișmigiu”, pe B-dul Gh. Gh. Dej), hotel „Princiar” (pe același bulevard, colț cu strada Brezoianu, în prezent hotel „Central”), hotel „Simplon” (pe strada Cîmpineanu, pe locul unde a fost grădina „Union”). Pe strada Brutus, în apropierea podului Mibai Vodă existau două hoteluri — hotel „Brutus” (în prezent cămin de elevi) și hotel „Modern” (în prezent hotel „Brutus”). Mai existau în Piața Mare (Piața Bibescu Vodă, azi Piața Unirii) hotelul „Avram”, hotel „Unirea” cu restaurant la parter (azi dispărut), hotel „Solacu” (în gura Oborului, pe locul unde în prezent se află „Complexul Bucur”, mai exact pe locul părculețului din fața „Complexului Bucur”) și altele.

DUPĂ CUM SE ȘTIE
cafenelele au fost
deschise la București
după modelul celor
turcești care, la rîndul
lor, le imitaseră pe cele
arabe. Se poate spune
cu certitudine că dintre
„importurile” pe care
societatea românească
le-a făcut de la turci în
decursul celor cîteva
secole în care ne-am
aflat sub dominația lor
obiceiul de a consuma
cafea (uneori nu atît din
pasiune cît din plăcerea
de a tăifăsuși în jurul ei)
este cel care s-a
transmis pînă azi și care
a căpătat amploare din
ce în ce mai mare de la
o generație la alta. Dacă
la început acest obicei
era cu totul străin de
noi (să ne amintim
numai scena plină de
haz, descrisă de Ureche,
în care logofătul Ionică
Tăutu aflat la Constan-
tinopol soarbe
„felegeana” dintr-o
înghițitură), treptat-
treptat începe să prindă
rădăcini — mai întîi la
curtea voievodului, apoi
prin casele marilor
boieri ce se țineau în
pas cu moda — și să se
răs-pîndească în rîndul
tuturor categoriilor

sociale din orașe și
tîrguri.

Localuri publice
propriu- zise în care să
se consume cafea se
deschid, însă, abia în a
doua jumătate a
veacului al XVIII-lea.
Cînd au apărut primele
cafenele în București

este greu de spus. Din unele documente ajunse până la noi aflăm că prin 1667 un turc Bănie sau Hamid, fost seimen al sultanului, ținea în „Tîrgul de Sus” o „cafenea” pe care, înainte de a muri, a vîndut o lui Ivaz cu 65 lei. Localul se pare că eră nu numai în atenția consumatorilor amatori de nou, ci și a autorităților, fiindcă mai aflăm — tot din spusa documentelor — că „în iulie 1693, Ivaz vinde cafeneaua mănăstirii Cotroceni cu 15 lei, ea fiind zidită pe loc mănăstiresc”.

A doua cafenea bucureșteană este atestată documentar în anul 1781, la Curtea Veche. La 7 august 1781 Alexandru Ipsilante întărește lui Ștefan Altentop „baș alai ceauș”, locul domnesc de lîngă Curtea Veche pentru a-și face o cafenea.

Cam în aceeași perioadă o altă cafenea se găsea pe Podul Beilicului (>azi Galea Șerban Vodă) și se bucura de privilegiul de, a nu fi închisă niciodată ca să nu-i supere pe musafirii turci trași în gazdă la „Casa Beilic”, aflată în apropiere.

Deși nu deținem o documentație în sensul cel mai strict al termenului, avem, însă, toate motivele să presupunem că vor fi existat mult mai multe cafenele decît cele amintite, de vreme ce prin pit a ce domnești atît Nicolae Vodă Caragea (la 1 septembrie 1782) cît și Mihai Vodă Șuțu (la 1783) dau strașnice porunci „să nu se mai facă vorbe prin cahvenele de domnie, pentru devletul și alte haradișuri”, orînduind „spioni” pentru a cerceta împlinirea poruncilor stăpînirii și, în special, pentru a curma jocurile de noroc ce se practicau aci.

Revenind la cafeneaua de la Curtea Veche — străbunica celei de azi — știm că Ștefan Altentop, proprietarul ei, moare în 1797, iar soția lui mai păstrează localul pînă la 18 iunie 1812 cînd îl vinde lui Hagi Tudose Gabrovolin.

Peste 13 ani, în 1825, acesta o vinde și el lui Hristi Emanuel Papazoglu și de aci înainte nu mai avem nici o mențiune documentară din care să aflăm cu exactitate pînă la ce dată a funcționat. După restaurarea complexului Manuc (în 1971) ea a fost redeschisă sub numele de „Cafeneaua Veche”.

Rămînînd în domeniul istoriei, știm că la sfîrșitul secolului iall XVIII-lea în București erau 14 cafenele, iar în 1852 numărul lor se ridicase la 38. începînd de pe la 1815 apar — în unele însemnări — și o serie de detalii ale respectivelor tipuri de local. Bunăoară, un străin pe nume Fr. Racordon scrie în mai sus-amintitul an : „...în afară de cafenelele europene, care sînt destul de numeroase la București, se găsesc de asemenea, mai multe cafenele turcești”. De la același oaspete al Capitalei și de la alții mai aflăm că în unele cafenele se găseau — pe lîngă mese și scaune — oglinzi și chiar biliard (cum era în cea a lui „Huverstromer”, aflată pe la 1801 lîngă poarta bisericii domnești de la Curtea Veche, amintită și de C. C. Giurescu în „Istoria Bucureștilor”).

Primul posesor de masă de biliard pe care-l cunoaștem în București e bărbierul Michel sau Michali, născut în Veneția... Călătorul german Stiirmer trecînd prin Bucureștii anului 1816 scrie : „crîșmele și pivnițele sînt foarte frecventate, cafenelele însă nu au un renume prea bun”. Dealtfel cafenelele, și în special cele orientale, nu au avut niciodată un renume bun pe malul Dîmboviței...

Ca și în cazul hotelurilor și restaurantelor, nici „inventarul” tuturor cafenelelor din Capitală nu l-am putut epuiza. Atenția noastră a fost reținută în primul rînd de acele localuri importante, cu o existență pregnantă (fie prin durata lor, fie prin dimensiunile avute ori prin clientela care le-a onorat) în viața orașului.

Dealtfel date despre unele cafenele de la sfîrșitul secolului al XIX-lea și începutul celui actual oferă și Iosif Demeter într-un „Manual de gastronomie” ori alți autori pe care cititorul îi poate găsi cu ușurință și în bibliografia de la sfîrșitul cărții noastre.

Vom mai aminti în treacăt cîteva din mai vechile cafenele bucureștene. La începutul străzii Smîrdan au funcționat două cafenele : „Colaro” și „Naționala”, iar ceva mai departe, dar pe aceeași stradă, în casele Zerlenti, cafeneaua „Faliéro”. Și tot în aceeași zonă a Bucureștilor vechi se mai găseau cafenelele : „Schreiber” (pe strada Lipscanilocalul e amintit și de Căra- giale în „Schite”), „Catifea” și „La Sîmian” (pe strada Stavropoleos), „Café Universal” și „Cafeneaua comercială” (pe strada Gabroveni) și două-trei cafenele ale lăutarilor (pe strada Blănari).

• *Cafeneaua BRUZZESSI*, una dintre cele mai vechi din București, se afla pe Podul Mogoșoaiei (la parterul hotelului Orient, pe locul pe care s-a ridicat mai tîrziu Hotelul Splendid) și a fost deschisă în 1853 de Francesco Bruzzessi, un fost combatant în armata lui Garibaldi, refugiat și stabilit în orașul de pe malurile Dîmboviței. Mai tîrziu, în 1877, cînd patronul cafenelei este numit consul al Italiei la București, localul este preluat de dalmatianul Andrei Tripcovici. Nu avem date multe despre această cafenea, dar se pare că era foarte apreciată și frecventată de intelectualitatea vremii din moment ce aici poposeau adesea Eminescu, Căra- giale (care o și amintește în schița „Micile economii”), Vlahuță, Macedonski și alții. Localul a dăinuit pînă prin 1932. * cu cucoanele oare ieșeau la

* *Cafeneaua FIALKOVSKI*, renumită în

plimbare pe Podul Mogoșoaiei și care erau servite la trăsură cu cofeturi, „înghețături” ș.a.

În anul 1898 cafeneaua Fialkovski a fost desființată, mai târziu luându-i locul restaurantul Elysée, dispărut și el odată cu casa Török.

La puțin timp după deschidere, localul devenise — datorită și poziției sale centrale — punctul în care se întâlneau aproape toate marile personalități ale zilei. Timp de peste patru decenii, Fialkovski a traversat istoria Bucureștilor aureolată de amintiri, de momente istorico-politico-literare demne de interes pentru posteritate. „...Pe casa Török — ne spune Ștefan Ionescu în „Podul Mogoșoaiei”, citind revista „Secolul” din 20 septembrie 1857 — a fost instalat, cu ocazia convocării Divanului ad-hoc și a venirii celor 7 reprezentanți ai puterilor europene, un mare tablou care reprezenta, alegoric, Moldova și

epocă, se afla pe Podul Mogoșoaiei (pe locul unde se găsește azi blocul cunoscut sub numele de Adriatică) și fusese deschisă în 1853 de către un polonez care închiriasse casa Torok de peste drum de Teatrul Mare.

Fialkovski avea o cofetărie și restaurant care se numea al „Operei”, pentru că la Teatrul Mare se dădeau și spectacole de operă. Cafeneaua „Fialkovski” era deopotrivă cafeneaua protipendadei, a lumii politice, a scriitorilor și artiștilor.

Cafeneaua avea săli speciale de cofetărie dar și de jocuri — pentru biliard, table și domino.

Fialkovski era renumit și pentru produsele sale de cofetărie, pentru care se ducea un adevărat război al concurenței între Fialkovski, Giovanni și Capșa. Aci, ca și la Giovanni și Capșa, opreau trăsurile muscalilor

Țara Românească, prin două femei ținându-se de mână și avînd pe cap cununi cu zimbrul moldovean și vulturul muntean".

Din cronicile epocii, /n presa vremii și mai ales în memorialistica scriitorilor am găsit multe și dese referiri la „Cafeneaua Fialkovski". Dintre toate ne-am oprit la rindurile lui Ion Livescu din „Amintiri și scrieri despre teatru". Iată ce zice el reierindu-se la clientela pe care o cunoștea atît de bine : „Unde este acum restaurantul Elysée (azi dispărui), era colelăria și caleneaua Fialkovski, considerată un lei de Chat Noir, locul de intîlnire al literaților și artiștilor de tot telul.

Veneau acolo, la mese, asupra cărora unii exercitau un lei de proprietate : Bonilaciu Florescu, prolesorul de literatură franceză, glumef veșnic distrat ; Mircea Demetriad, fratele Aris- tizei, poet și autor dramatic ; George Buzoianu, geograful, delicat și fin în aprecierile lui literare ; Alexandru Macedonski ; maestrul Cincinat Pavelescu, de pe atunci cu incomparabilul lui spirit epi- gramatic ; Radu Rosetti, avocatul cunoscut de azi ; Iuliu Săvescu, poet talentat, mort de tînr din cauza sărăciei ; Alexandru Obe- deanu, poet simbolist autor de sonete ; baritonul Cairetti, care vorbea cu duioșie de frații lui macedoneni ; Nerva Hodoș, inteligență vie și neastîmpărată ; mai veneau și Nottara, Ștefan Ve- jeseu și Hasnaș — conu Vasilică Hasnaș cu snoave inventate pe moment — Petrache Liciu și ațiția alpi din protipendada literară și artistică de pe vremuri".

• Kaleneaua KÜBLER funcționa la parterul Hotelului „Imperial" și se pare că a fost deschisă cam în aceeași perioadă cu „Fialkovski".

De la început cafeneaua Kübler a fost frecventată de cei mai cunoscuți scriitori ai epocii. Pentru ei patronul localului aranjase — lîngă un stîlp din mijlocul salonului — o masă specială. La ea au luat loc de-a lungul anilor, aprinzîndu-se în discuții și polemici : Al. Macedonski, Aurel C. Popovici, Nicolae Iorga, Al. Vlahuță, C. Săvescu, Ștefan Petică, caricaturistul Jiquidî, pictorul Ștefan Luchian și mulți alții. Aici și-a înfiripat Macedonski cenaclul „Literatorul" și tot aici a citit epigrama răutăcioasă la adresa lui Eminescu, care avea să-i atragă legitima ură a contemporanilor...

Mai târziu cafeneaua s-a mutat în strada Academiei.

Din cronicile epocii. Ion M i n u l e s c u, „ Corigent la limba română ” :

„La Paris românii intelectuali se adunau la „Caleneaua Vachette”, la București se adună la „Kübler”.

La „Cafeneaua Kübler”, intelectualii sînt împărțiți în două tabere : tradiționaliști și moderniști...

Tradiționaliști însă sau moderniști, toți intelectualii de la „Kübler” sînt boemi. Clienții care obișnuiesc să-și plătească totdeauna consumația se feresc să se apropie prea mult de mesele lor.

În schimb, papa Kübler îi apreciază și îi cultivă ca pe niște buruieni de leac. Pe vremuri făcuse și el pe Intelectualul la Heidelberg. Astăzi însă se ocupă cu lucruri mai serioase. Are o cafenea, un hotel, o colecție de pipe și cileva icoane, iar în orele ȳbere se duce să pescuiască prin lacurile din jurul Bucureștilor. Știe tot felul de lucruri. Știe mai mult decît toți clienții săi la un loc. Papa Kübler are monopolul chibiților din București. În caleneaua lui, la anumite ore, te poți distra mai bine și mai iellin decît la orice spectacol.”

„La Fialkovski și la Kübler — își amintește cu nostalgie și umor un alt crai al boemei literare bucureștene de altădată,

Victor Eitimi — se aduna iloarea Uterelor și artelor românești”.

Pe lîngă cei ale căror nume au rămas pînă în zilele noastre, veneau acolo și alți scriitori, despre care se vorbește mai puțin azi. Venea acolo autorul lui „Sibaris”, Ion Adam, căruia Cincinal Pavelescu li adresase un catren care suna cam așa :

„Adame, biblicul tău nume

Orice discuție o curmă Ca

om ești cel dinții pe lume

Ca scriitor ești cel din

urmă”.

Mai târziu „Kilblet” s-a mutat în strada Academiei. Aici venea și caricaturistul Nae Petrescu zis Găină...

„— Te rog să nu mai rostești în lața mea acest cuvînl! strigă pe un ton poruncitor Nae Petrescu, adresîndu-se poetului Adrian Maniu, care vorbea mereu despre prezidenta orătăniilor.

Adrian Maniu aprobă cu politețe, și cînd se prezentă chelnerul să ia comanda, îi spuse cu cel mai duios glas din lume :

— Să-mi fierbi două ouă de pasăre !

Cuvîntul iatidic *de găină» nu lusesese pronunțat, dar Nae Petrescu —

Găină, era cu atît mai revoltat de viclenia poetului”.

...Și un alt episod demn de interesul istoriei literare e relatat — după mutarea calenelei în strada Academiei — de I. Vintilă Rusu Șirianu în „Vinurile lor” :

„În preziua procesului (martie 1902) de calomnie intentat lui C. A. Ionescu (Caion), care îl acuzase în presă pe Caragiale că a plagiat „Năpasta”, la cafeneaua Kiibler din strada Academiei, în jurul lui Caragiale și a lui Delavrancea (avocatul lui Caragiale în proces) se aflau un grup de amici.

O veritabilă colecție de lănci: lancu Bacalbașa, fancu Po- pescu, lancu Procopiu, lancu Brezeanu și... Ion Rusu Șirianu...

Delavrancea explica schema viitoarei lui pledoarii...

— Mulțumesc, Barbule, pentru cuvintele tale, zice încet Caragiale, dar păsirează-ți focul... pentru curtea cu juri. Pe mine nu mă interesează osînda lui, ci onoarea mea. Poate să-l achite.

S-aude deodată vorba lată a lui Brezeanu :

— Cum se poate coane luncule! ? Și apoi o tulește pe ușă. Peste vreun sfert de oră intră pe ușă și se oprește cu un baston proptit în podea.

Caragiale cată la el, strînge ochii examinînd bastonul, zice:

— De unde răsăriși cu bîta asta, Brezene t Parcă o cunosc...

Brezeanu lasă ochii în jos și răspunde vinovat:

— Mda, spune, îl împrumutai de la recuzită...

Caragiale surde pe sub mustață :

— E bila „Cetățeanului turmentat” și ce vrei să iaci cu ea f

— Păi, rostogolește Brezeanu ochii sub pleopă, vă auzii că s-ar putea să-l achite pe individ. Dacă îi achită ei, îl achit și eu cu bîta asta. Nu cu alta /”

lancu Brezeanu îl diviniza pe Caragiale. Așa se explică și gestul său cu bîta cetățeanului turmentat...

• **Caleneaua OTETELEȘEANU.** Pe looul blocului oare adăpostește astăzi Teatrul „Constantin Tănase” (Sala Savoy) se afla pe la 1680 hotelul „Oteteleșeanu”, casă cu „odăi mobilate” care a ars — scrie Spiru Haret — „într-o zi de 25 ianuarie 1870, 1871 sau 1872, pe o zi cu ger groaznic care transforma în țurțuri de gheață apa aruncată de pompe”. În curtea hotelului era o casă mai mărunță care a adăpostit „birtul” vestitului bucătar Gillet, ce mai înainte avusese „birt” peste drum, cu

firma „Frasoatti”. Pe la 1875 a cumpărat și hotelul Oteteleșeanu, refăcut, unde a deschis restaurantul „Fras- catti” devenit celebru și care a dăinuit pînă prin anii 30 ai secolului nostru.

Din cartea lui Gh. Crutzescu „Povestea unei străzi

— Podul Mogoșoaiei”, ca și din alte surse, aflăm că vornicul lancu Oteteleșeanu care locuia pe cunoscuta arteră a Bucureștilor se căsătorește în 1861 pentru a doua oară. Împreună cu noua soție, el devine una dintre cele mai primitoare gazde din oraș. Timp de 30 de ani casele lor sînt locul unde se desfășoară vestitele baluri ale protipendadei. „Balurile Elenei Oteteleșeanu

— zice Crutzescu — se bucurau de acompaniamentul celui mai vestit violonist din vremea aceea, Ludovic Wist, care era, la noi în București, ceea ce fusese Barbu Lăutaru la Iași, Strauss la Viena, Boldi la Paris”.

Dealtfel aci, ca și în casele Șutu ori în altele, se adunau beizadelele și fetele de boieri să petreacă după ultima modă „importată” de la Paris ori din alte capitale europene prin care se perindau feciorii de bani gata ai acelor vremuri. Bunăoară, în casa doamnei Zoe Slătineanu, una din bogătașele Bucureștilor, a avut loc în noiembrie 1877 o serbare pe care un cronicar monden — Cleymoor (Mișu Văcărescu) — o descrie astfel: „Serbarea a avut două părți : Teatrul și Balul... Totul era franțuzesc, nimic românesc, nici un cîntec, nici un monolog, nici o poezie, nici un dans, nici un fel de mîncare.

...La ora 4 dimineața, Cotilionul, fantastic. La ora 7 dimineața, lumea merge iarăși la masă, iar la ora 8, plecarea”.

Dar după această mică digresiune privind

balurile și petrecerile bucureștenilor la sfîrșitul de veac nouăsprezece, să revenim la „biografia” caselor Oteteleșeanu. Cu puțină vreme înainte de 1900 ele sînt închiriate unor restauratori dintre care primul e Mihai Stere — cel care deschide vestita „Terasă Oteteleșeanu” — local despre care s-a scris poate cel mai mult din cît s-a scris despre localurile vechi ale orașului.

Cînd s-a dărîmat, în 1931, pentru a face loc Palatului Telefoanelor de azi, toți literații, toți gazetarii care luaseră vreodată loc la mesele „Terasei” i-au adus prinosul amintirii lor...

Clădirea în care a funcționat vestita cafenea mai avea o „geamănă” la moșia Oteteleșenilor de la Măgurele, casă pe care a cîntat-o și Eminescu :

*„Stă castelul singuratic
Oglinclindu-se în lacuri
Iar în fundul apelor clare
Doarme umbra lui de
veacuri”.*

Pe frontispiciul clădirii, dăruită mai tîrziu Academiei Române, s-a pus frumoasa deviză „Labor et honor” în locul — ziceau gurile rele — unui as de pică săpat în același loc cu șaizeci de ani în urmă, drept semn de recunoștință și în amintirea nopții în care Iancu Ote- teleșeanu cîștigase casa și moșia la cărți. Clădirea mai există și acum și, restaurată, face parte din cadrul Institutului de fizică atomică de la Măgurele.

Din 1910, de oînd s-a deschis, și pînă prin 1916 sala din dreapta „Terasei” a devenit locul de întîlnire a scriitorilor, artiștilor și oamenilor de teatru.

Pînă atunci scriitorii care se adunau la cafeneaua „Kühler” din Calea Victoriei se rătăciseră — unii (cum era Alex. Macedonski)

peste drum la „Hig-Life” (de sub hotel Motropol), alții îl urmăseră ne tata Kübler în cafeneaua lui cea nouă, puțin frecventată, din strada Academiei. Cu ani înainte gazetarii și actorii se duceau la Fialkovski și Gambrimus.

Acum se vedeau cu toții adunați într-un local plăcut, aflat în miezul târgului, la confluența disputelor și-m primul plan al vieții culturale. Cafeneaua de la Oteteleşeanu era, practic, o sală cu două-trei mese de patru persoane și două mese mari așezate în dosul ușii. La cea aflată mai în spate luau loc — așa cum i-a văzut și i-a pictat Camil Ressu în tabloul „Academia Terasa” — Ion Minulescu, Tudor Arghezi, C. Moldoveanu, Szatmary, Iser și Castaldi. Despre scriitorii care poposeau aci, ne spune, dealtfel, câte ceva și Victor Eftimiu în ale sale „Portrete și Amintiri” din care am mai citat :

„Dacă la Fialkovski se ducea generația dinaintea noastră : I. L. Caragiale, Barbu Delavrancea, frații Hodoș, Grigore Ventura, Gh. Ranetti și Ion Brezeanu, dacă la „Bulevard” și mai târziu la „High-Life” tronau Alexandru Macedonski, Mircea Demetriad și Karruabatt, dacă la Kübler veneau Ilarie Chendi, Șt. O. Iosif, D. Anghel, Oc tăvi an Naum, P. Cernea, Ion Minulescu, sculptorii Storck și Spätte și atâția alții, la „Terasa Oteteleşeanu” își petreceau timpul liber Emil Gîrleanu, Ion Dragoslav, D. Naum, Liviu Rebreanu, Mihail Săulescu și mulți alții cărora cafeneaua „Capșa” (în special înainte de primul război mondial) le era interzisă, fiindcă acolo mergea protipendada bucureșteană, ultimii boieri, oameni politici, etc.”.

Prima (și cea mai frumoasă) perioadă de glorie a sfârșit odată cu venirea războiului. Cîteva ani „Terasa” intră în umbră și serile

petrecute aci devin amintiri pentru ca apoi, după război, să-și recapete faima.

Vara, grădina ei dinspre Calea Victoriei era arhiplină. Aici au cîntat de-a lungul anilor vestitul Cristache Ciolac, Nicolae Buică și mulți alți virtuoși ai arcușului.

La „Terasa Oteteleșeanu” bucureștenii au văzut și ascultat pentru prima oară, în 1928, muzică de jazz interpretată la instrumente de suflat de formația condusă de frații Honisberg din Cernăuți. Evenimentul a constituit pe atunci o curiozitate pentru publicul bucureștean și seară de seară marea grădină a terasei era arhiplină.

Mai apoi, în ultimii ani ai existenței sale, „Terasa” a răsunit de cîntecul balalaicilor și al corurilor ucrainiene pe care bucureștenii se înghesuiau să le asculte cu mic cu mare — fie zăbovind în fața halbelor cu bere, fie strînși lîngă grilajul dinspre stradă.

Vechea grădină din spatele terasei a devenit curînd „Grădina Teatrului de Operetă” în care își susținea spectacolele „compania Grigoriu” cu succese asigurate de N. Leonard, Maximilian, Ciucurete, Carusy, Florica Florescu — stele apreciate și aplaudate de public la scenă deschisă.

În 1930 bătrînii copaci, platani, tei etc. ai Iancului și Elenei Oteteleșeanu — care făceau din acest loc una din cele mai frumoase grădini de teatru ale Capitalei — fură tăiați. Pe locul lor se deschise un restaurant unguresc „Bandy” care funcționa ziua și noaptea, loc de petrecere și de scandaluri al lumii interlope a Bucureștilor. Peste un an, în 1931, tîrnăcoapele primăriei dărimară și frumoasa „Terasă Oteteleșeanu”, pentru a face loc Palatului Telefoanelor, proprietate a unei societăți nord-americane de telefoane, concesionară a serviciilor telefonice din Capitală.

Pentru acordarea acestei concesiuni, Carol al II-lea odată cu un masiv pachet de acțiuni mai primise și un aparat telefonic cu totul și cu totul din aur...

„Ne-au durut adînc topoarele sub care s-au prăbușit copacii bătrîni ai fostului parc „Oteteleşeanu”, cînd fiecare frunză plină de manelele lui Barbu Lăufaru sau de romanțele lui Leonard își exala ultimul suspin în moloz infam, într-o primăvară grea de tragedii municipale” (Victor Eftimiu, „Portrete și Amintiri”).

Din cronicile epocii. Înaintea primului război mondial la „Terasă” venea rareori și Coșbuc, despre care s-a răspindit următoarea anecdotă :

Într-o zi Coșbuc nimeri în sala din dreapta și se instaiă ia locul rezervat scriitorilor.

Chelnerul care nu știa cu cine vorbește, refuză să-l servească.

— Aici e masa poeților... Alte persoane n-au voie să stea !...

• **Caieneaua HIGH-LIFE** se afla pe Calea Victoriei (la parterul hotelului „Metropol”) și este importantă mai mult din punctul de vedere al istoriei literare : aci și-a stabilit Macedonski adunările „Literatorului” după mutarea lui Kübler în strada Academiei. La masa rezervată lui, într-o „lojă” încăpătoare, autorul „Noptilor de Mai” își primea colaboratorii, prietenii, cititorii și începătorii într-ale scrisului care-i căutau compania, îi cereau sfatul și ajutorul literar...

• **Cafeneaua FIESCHI** se afla la parterul hotelului cu același nume (str. Șelari nr. 9) și era frecventată mai ales de tineret, de funcționari și studenți. Avea și sală de biliard.

• **Caieneaua LA IANCU** situată într-o căsuță pe strada Stavropoleos (lîngă hanul Zlătari) avea cîteva mese și biliard, fiind

frecventată mai ales de elevi. * mii vorbește pe larg despre patriotismul lucrătorilor de aici manifestat cu ocazia războiului din 1877 când au strâns fonduri importante pentru front.

• *Cafeneaua LA RADU ÎN PASAJ* se afla alături de „Briol” și în ea se adunau jucătorii de cărți și de table, trișorii și amatorii de mici afaceri necinstite. Despre ei N. T. Orășanu a scris versuri pline de ironie și umor.

• *Cafeneaua MACEDONIA* era situată în Pasajul Doamnei și avea drept clientelă mai ales actori, scriitori și ziariști.

• *CAFENEUA LUI PANAIT*, cunoscută și sub numele de „Cafeneaua lăutarilor”, se afla în Mahalaua Scaunelor (azi str. Bolintineanu) și clădirea ei a existat pînă de curînd. O descriere ȧ localului — și care ne scutește de orice alt comentariu — ne-a dat Alexandru Predescu în cartea sa „Dîmbovița, apă dulce” :

„Aceasta era adevărata cafenea a lăutarilor din București. Aci se adunau toți cîți țineau în mîna un arcuș, o cobză, un nai ori un țambal; se adunau ca la o oasă a breslei lăutărești, ca la un birou de plasare — unde îi puteau angaja petrecăreții, pentru nunți, baluri ori chiolhanuri — dar și ca la o școală. într-o odaie alăturată Angheluș Dinicu și alți lăutari îi învățau pe cei mai tineri meseria strunelor și naiului.

Din primăvară pînă-n toamnă, sub ferestrele larg deschise ale lui Panait, se

* *Cafeneaua BRIOL* se afla în Pasajul Român și era vizitată — datorită modelului francez, după care era amenajată, și a celor șapte biliarde — de „lumea bună”. Mai tîrziu își va schimba numele în „Cazes”. Presa vre-

strîngeau ciopor toți danciu- gii mahalalei să fure cu urechea melodiile noi pe care Angheluș le împărțasea celor mai vîrstnici. Și nu vom exagera dacă vom spune că această cămăruță a fost marea școală a muzicii noastre lăutărești. Angheluș Dinicu, Sava Pădureanu, Dumitrache și Năstase Ochialbi aici au adunat lăutari din mahalaua Scaunelor — din strada Sfinților, Melodiei și Speranței — întemeind tarafurile ce aveau să ducă faima muzicii românești departe de hotarele țării.

Pornite toate, de pe malurile Bucureștioarei, taratele acestor lăutari au uimit marile orașe ale Europei, făcîndu-se mesagerii muzicii românești"...

• *CAFENEAUA GALBENĂ* se afla la întretăierea străzii Popa Petre cu Calea Moșilor și la ea se opreau mai ales misiții Oborului.

În zilele calde de vară patronul întindea mesele pe trotuar ; ani de zile le-au numărat clienții și trecătorii ce curgeau valuri-valuri spre moși, constatînd de fiecare dată că numărul lor este invariabil: zece ! N-au scăpat bucureștenii nici acum ocazia unei porecle : au zis cafenelei „Zece Mese”. De aci o stradă și toată mahalaua, pînă la Oborul Vechi, împrumută porecla cafenelei. Dealtfel stafia de tramvai „Zece Mese” este amintită și de I. L. Caragiale în schița „La Moși” și ea a existat pînă mai acum cîțiva ani...

Cam acestea erau vechile cafenele bucureștene de care cronicarii vremii s-au ocupat și care și-au avut și ele importanța lor în viața socială a Bucureștiului.

În secolul nostru (și mai ales în perioada dintre cele două războaie mondiale) Capitala noastră a fost împînzită de cafenele de toate

categoriile, începînd cu cele așa-zise „literare” sau cafe-urile-restaraiante, și pînă la cele din urmă tripouri de mahala. Acestea din urmă, și în special cele mici, erau și cele mai rău famate, adevărate locuri de refugiu ale șomerilor, trișorilor, borfașilor etc.

Numai în pasajele Vilacrosse, Maca și Doamnei erau cel puțin 7—8 asemenea cafenele la care se mai adăugau cele din Piața Bibeseu Vodă (sub Hotelul „Ăvram”), cea de la hotelul „Simplon” (pe locul fostei grădini Union, acolo unde se află azi Blocul Turn), „Luvru”, pe locul restaurantului „Delta Dunării” din Calea Victoriei, colț cu Bulevardul Republicii (demolat în 1978) — locul de întîlnire, în special iarna, al șomerilor din rîndul lucrătorilor chelneri, bucătari și muzicanți, în căutarea unor angajamente ocazionale...

În ce privește cafenelele în care se puteau juca diverse jocuri de noroc (cărți, table, biliard și altele), ele împânziseră la un moment dat mai toate cartierele principale ale Bucureștilor, dar cu deosebire se puteau întîlni pe Calea Văcărești, pe Calea Dudești, pe Calea Moșilor, pe Calea Griviței și în jurul pietelor agro-alimentare mai importante.

Preluînd o modă existentă în alte capitale europene, patronii din orașul de pe malurile Dîmboviței deschid și ei, mai cu seamă după 1930, așa-numite „cafenele literare” și „café-restaurante” pentru „rafinatii” societății. Unele dintre ele au o existență meteorică, altele rezistă mai mulți ani. Deși n-au avut o importanță comercială sau culturală deosebită, n-am putut totuși să le omitem pe toate. De aceea ne-am oprit asupra cîtorva spre a putea da cititorilor măcar o imagine de ansamblu asupra cafenelelor bucureștene din deceniul al IV-lea al veacului nostru și a clientelei care le frecventa.

• *CAFÉ DE LA PAIX* se afla peste drum de „Capșa” (pe locul actualului restaurant Simplon) și fusese deschisă încă înainte de primul război mondial. «La „Café de la paix” — zice Eugen Barbu în „Incognito” — era locul de întâlnire al boemei mijlocii, adică al acelor artiști care nu aveau atâția bani ca să ocupe un loc peste drum, la Capșa. La „Café de la paix” venea o boemă subțire, formată din câțiva poeți, care, prin ceea ce scriau la ora aceea (ne aflăm în primii ani de război) voiau să facă o opoziție declarată scriitorilor oficiali, de genul lui Nichifor Crainic, Radu Gyr (acesta, spășit, trecut în tabăra antonesciană, după fuga legionarilor în Germania), Vasile Militaru și alții».

Cafeneaua — în care se întâlneau ziariști, scriitori, pictori etc. —, amintită de mai multe ori și de Zăbăria Stancu, a existat până în 1948.*

• *CAFÉ BRASERIE CORSO*, pe numele său complet, societate anonimă, a funcționat în Calea Victoriei nr. 90 (colț cu strada Franklin, vizavi de grădina Ateneului Român). Pe strada Franklin avea ca vecini bodega Franklin (în Calea Victoriei — hotelul „Imperial” și magazinul de articole electrotehnice „Wapner”), în stînga, tot pe Calea Victoriei, „Barul Italian” (magazin specializat în fructe indigene și exotice), cinematograful „Forum”, un magazin de cristaluri și cofetăria C. Zamfirescu.

Societatea Anonimă era formată din șapte persoane : Filip Finkelstein, David Haimovici, cei doi frați Gelber, Butnaru, Tomulescu și avocatul Ștefănescu (care era și consilierul

* *CAFÉ CORSO*, deși a avut o viață scurtă (1931—1939) s-a bucurat de un bun renume.

juridic al întreprinderii).

Întreprinderea era condusă de Finkelstein și Haimovici, care aveau puteri depline în această direcție (David Haimovici, fusese în tinerețe chelner, apoi patron, avînd la activitatea sa exploatarea mai multor restaurante din Capitală). Filip Finkelstein era de profesie ziarist și în același timp reprezentantul unor firme străine de băuturi fine (Cointreau, Branca, San- deman, White Hors ș.a.).

Ceilalți acționari nu erau cunoscuți de personalul localului decît în postura de clienți...

Filip Finkelstein era convins că cea mai bună reclamă o reprezintă calitatea produselor și de aceea avea grijă să se aprovizioneze cu cele mai bune produse — mai ales băuturi din import și cafea.

În ce privește spațiul ocupat de „Café Corso” acesta avea două saloane (unul mare, la parter, cu 320 de locuri), altul la mezanin (cu 70 de locuri) ; lor li se adăuga barul de zi „Corsoleto” (cu 30 de locuri).

Salonul mare — înalt de 6 metri — era dominat de candelabre grandioase, avea vitrine înalte și rabatabile pe timpul verii — sezon în care pe trotuarul din Calea Victoriei se puneau două rînduri de mese, iar pe cel din strada Franklin un singur rînd.

Salonul de la parter avea, pe părțile laterale, loji cu mese dreptunghiulare și canapele tapisate, dînd un aspect plăcut întregului local; în rest se aflau mese rotunde, asemănătoare celor de pe terasă, înconjurate de scaune de lemn, cu spătare împletite din fire de bambus, fiind ușoare, trainice și comode.

Vesela era de porțelan de calitate superioară, iar platourile și tacîmurile din alpaca argintată.

Cafe-ul „Corso” avînd o situație destul de prosperă, patronii își permiteau ca în fiecare an — în luna Septembrie — să facă renovări ca : schimbarea tapetului, a sistemului de iluminat, a fețelor de mese și a șervetelor. Odată cu acestea se schimba toată vesela de porțelan cu modele din cele mai noi.

Profilul cafe-ului „Corso” era: braserie (cu mic dejun și sortimente specifice), restaurant (între orele 13—16 și 20—23), bar de zi (cu tot felul de băuturi indigene și străine) și cafenea (cu jocuri de biliard, bridge, remmy, șah etc.). Cafeneaua propriu-zisă se afla la mezaninul clădirii și avea intrarea prin salonul mare, iar barul „Corsoleto” avea intrarea pentru clientelă prin strada Franklin.

Sala de jocuri aflată la mezanin, o încăpere spațioasă, un fel de urmașă a fostei „Academii de biliard” de care amintește Bacalbașa în „Bucureștii de altădată”, adăpostea 7 biliarde mari, 4 biliarde mici și 4 biliarde rusești.

Localul era aproape plin la orice oră din zi — înce- pînd chiar de la 6 dimineața cînd își începea programul. Să încercăm să fim „musafirii de o zi” ai cafe-ului și să privim și noi clientela...

...E ora 6—6,30. Pe ușă încep să apară gazetari, slujbași mai de seamă, tipografi — unii au lucrat de noapte și și-au terminat programul, alții abia și-l încep și trec mai întâi pe aici.

În timp ce-și iau micul dejun, gazetarii fac schimburi de păreri asupra articolelor publicate, asupra nou- laților apărute odată cu dimineața ori asupra a ceea ce urmează să facă fiecare azi...

De la ora 8 începe să sosească o altă clientelă destul de numeroasă și cu preocupări diferite...

De la ora 10 în sus are loc întâlnirea oamenilor de ataceri care urmăresc zilnic mersul diferitelor societăți din țară ; ei își au locul lor stabil, unde se adună câte 20—30 ; personalul le-a rezervat mese așa-zise ale „petroliștilor”.

Tot acum încep să apară și marii samsari de vânzări imobiliare, terenuri pentru construcții, moșii etc. Nu lipsesc nici marii afaceriști pe picior, vânzători de influențe și intervenții.

Cam în același timp vine și o altă clientelă care își are masa în fundul salonașului mic, dinspre Franklin („masa inteligenței” cum o numește maestrul Șerban Cioculescu în „Amintiri”). Noua clientelă e formată din ziariști, scriitori, artiști plastici, critici. Printre ei se zăresc : Victor Eftimiu (cărui i se rezerva întotdeauna locul de onoare din capul mesei), academicianul de azi Șerban Cioculescu, poetul Stamatiad, Ionel Teodoreanu, jurist și romancier, Puiu Iancovescu (artist), Ștefănescu Goangă (cîntăreț de operă), Scarlat Calimachi (publicist),

Alexandru Mihăileanu (publicist), Ion Marin Sadoveanu, N. D. Cocea, Geo Bogza, Tudor Vianu, I. Peltz, Mircea Damian, Zaharia Stancu, Pamfil Șeicaru, (supranumit și regele șantajului), Petru Comar-nescu (critic de artă) ș.a.

Pe la „Corso” au trecut, în mod sporadic, și Panait Istrati, Al. Sahia, G. Călinescu... La „Corso” puteau fi văzuți câteodată și mulți muzicieni ai epocii ca : Alfred Alexandrescu, George Georgescu, Ionel Perlea, Nicu- lescu Basu ș. a.

„Masa inteligenței” avea un istoric ieșit din comun și datorită faptului că aci, în 1934, a luat ființă „Asociația Amicii U.R.S.S.”, al cărei sediu s-a stabilit în imobilul din strada Ing. Saligny nr. 6. Constituirea se făcuse de fapt în mod discret în grădina „Flora”, de la șosea.

O listă cu numele membrilor fondatori ai asociației era așezată pe masă, la ora 10, sub geamul de cristal. Fiecare chelner, căruia îi venea rîndul să servească la raionul respectiv, avea sarcina de a așeza lista pe masă, unde rămînea pînă la ora 13, cînd urma serviciul de restaurant cu alți clienți. Din această listă amintim cîteva nume : Victor Eftimiu, Scarlat Calimachi, Ștefă- nescu Goangă, Șerban Cioculescu, Alexandru Mihăi- leanu — secretarul Asociației —, lucrătorul-chelner de la Corso, Nae Alexe și alții.

Cafeneaua era frecventată și de o serie de oameni politici de diferite orientări ca : Armînd Călinescu, Ilie Lazăr, Leucuția, Eduardj Mirto, Grigore Gafencu, Ion Mihalaehe, Gheorghe Tătărescu, George Brătianu, Grigore Tranou-Iași (una din figurile cele mai detestate de lucrătorii de la Corso,

care nu-i iertau faptul de a fi fost autorul draconicei legi antimuncitorești din 1920, cunoscută și sub numele de legea Grigore Trancu-Iași),

Dar la „Corso” mai veneau și altfel de oameni cum era, de pildă, Gross Cagero, unul din cei mai mari escroci ai timpului, care pentru un șvarț și o țigară de foi havană arunca o bancnotă de 500 lei (consumația respectivă costa doar 120 lei) și se simțea jignit dacă i se dădea restul ; Sandu Tudor, directorul ziarului „Credința”, care de cile ori își făcea apariția în cafenea, bine îmbrăcat și cu o barbă scurtă, cu o carte formal biblie în mîna stingă (pentru care a fost caricaturizat și apoi a avut și un proces cu caricaturistul Neagu Rădulescu), privea toată lumea de sus, de parcă atunci ar fi coborît din Olimp, în mijlocul prostimii...

Unul din foștii lucrători de la „Corso” ne povestea că într-un timp venea aci adesea și fostul secretar particular al vestitului gangster de peste ocean, Al. Ca- pone, unde se întâlnea și se ciorovăia cu Petrică Sonda, fost campion la lupte greco-romane, pe oare Sinkovski — acesta era numele tipului — îl frustrase de o „bursă” în America. Sinkovski avea o conformație fizică precum cea a locotenentului Colombo (cunoscut din serialul de la televiziune), dar acum, cînd patronul său se afla în dosul gratiilor, la celebra închisoare americană Sing- Sing, devenise inofensiv.

Într-unui din raioane era o altă masă... „masa generalilor”. Aci se adunau unii din foștii ofițeri superiori, acum în rezervă, printre care se afla și colonelul Pompiliu. Acesta, cînd dădea comanda, o dădea ca la armată :

— Dă-mi uuun șviarț!...

La oare chelneriul răspundea :

— Vă dau uuun şvaaart!...

O altă figură a localului, din calea căruia chelnerii se cam fereau şi care de regulă venea cu familia la masa de prînz, era avocatul Soare. Îndată ce se aşeza la masă, striga în gura mare :

— „Să vină la mine un sclav !”

La „Corso” s-au petrecut multe scene memorabile. Despre unele din ele cîţiva dintre clienţii de la „masa inteligenţei” au scris pagini pline de căldură. Despre altele nu s-a scris încă. Înainte, însă, de a ne opri şi noi asupra cîtorva mai semnificative să părăsim puţin cafeneaua şi să aruncăm o privire în restaurant...

..Sortimentul de preparate şi aperitive de la „Corso” este deosebit de bogat şi de variat. El se serveşte astfel :

— între orele 11—13, băuturi, aperitive şi gustări specifice. Două cărucioare încărcate cu chifteluţe calde, ficăţei de pasăre prăjiţi, pateuri cu carne şi brînză, şalău, ciuperci umplute, ciuperci à la grec, crem- vursti cu hrean ş.a. circulă printre mese, astfel că fiecare client îşi alege mînoarea preferată care i se serveşte pe loc.

Băuturile aperitive se toarnă la masa clienţilor, direct din sticle originale (Vermut, Branoa, Vermuth Cinzano, Dubonet, Mastică de Hios ş.a.) ;

— la masa de dejun (13—16), la masa de seară (20—23), precum şi la supeu (23—1) în salon se aduo feţe de masă şi şervete albe de olandă care dau un aspect plăcut restaurantului. Cărucioarele circulă în permanenţă dar cu alte preparate ca: salată de icre de crap şi de ştiucă, şalău, crap, morun,

nisetru, cegă, lin, calcan, păstrugă, știucă, scrumbii de Dunăre — toate gătite în multiple feluri •— ficat de gîscă în aspic, preparate de pasăre, porc, vițel, vînat, ouă și legume din abundență...

în afara acestor preparate reci, bucătăria mai putea oferi o gamă largă de preparate calde și minaturi : supe, ciorbe, creme, consomeuri etc. ;

— între orele 17—20 se servesc sortimente specifice de braserie, începînd de la lapte bătut pînă la cele mai fine băuturi indigene și străine. în ce privește berea, „Corso” e singurul local din București care servește berea direct de la butoi, fără acid, în pahare „balon” și „sonde” care îi dau un aspect plăcut și apetisant... ;

— după orele 23 clientela se schimbă aproape în întregime cu cei care vin de la spectacole și în special cu cei care ies de la concertele date la Ateneul Român, aflat în apropierea localului. Această clientelă selectă e formată și din foarte mulți membrii ai corpului diplomatic care datorită calității preparatelor și a unui serviciu de înalt nivel, preferă „Corso”, deși „Corso” nu are muzică.

La cafe-ul „Corso” se organiza și sărbătorirea revelionului , • era singura noapte din an cînd unitatea angaja program muzical.

Cu această ocazie, localul oferea clienților mici surprize, care constau în diferite cadouri : stilouri, agende, sticle cu băuturi străine, tirbușoane, ciocolată ș.a. Clienții se simțeau flatați de atenția patronilor, pe care nu uitau să-î elogieze și să le facă reclamă printre cunoscuți...

Una din atracțiile cafenelei, spre deosebire de alte unități de acest gen, consta în faptul că

aici clientela avea la dispoziție, zilnic, fără a se percepe vreo taxă, pe lângă presa cotidiană și un mare număr de reviste românești, tot ieșliul de publicații străine ca: New York Herald, Times, Figaro, L'Intransigent, Candide, Marienne, Paris Soair, Frei Presse, Viener Presse, Vie à la Campagne, Science et Vie, Vie Parissienne, Femina, Die Damme și multe altele. Ziarele erau puse pe rame ușoare, cil mîner, iar revistele în coperte speciale, așa că se puteau citi comod.

Café „Corso” a fost dărîmat la 23 aprilie 1939 cînd s-a amenajat Piața Palatului Republicii.

Din cronicile epocii. În iarna lui '36 în județul Mehedinți se ducea o intensă campanie electorală în vederea alegerilor parțiale care urmau să aibe loc pe 18 februarie.

Din partea blocului democratic, din care tăceau parte torțele democratice din P.N.Ț., P.C.R., Frontului Plugarilor și alte organizații democratice, candida dr. Lupu, cunoscutul om politic cu vederi democratice. Din partea forțelor de dreapta, ca reprezentant al partidului național creștin (gogocuzisl), candida Tilică toanid, fostă eminentă cenușie a partidului liberal, grec de origine — așa se explică și aluzia la ciocoi din Fanar, din cînlecul ce circula în acea vreme, din care vom reda cîteva versuri. Întruna din zile, un lucrător chelner se prezintă la „masa inteligenței” cu o foaie de hîrtie pe care erau scrise cîteva versuri. Acesta o pune pe masă și se explică :

— Iată „Marsilieza” de la Mehedinți!

Era cîntecul Frontului Popular, alcătuit de către tineretul democrat aflat în campanie electorală, din rîndurile căruia făceau parte mai mulți lucrători chelneri din Capitală, printre care Ion Pâraschiv și Mladin Ștefan, care lucrau la „Corso”. Am reținut din această „Marsilieză” cîteva versuri :

*„La optîșpe făurar,
Se dă luptă dîrză iar,
Între Frontul Popular și
ciocoi din Fanar La
luptă, la luptă, muncitori,
Burghezia s-o zdrobim!...”*

Cel ce prezentase aceste versuri explică mai departe:

— *Se cîntă pe melodia „Marsiliezei” și se cîntă destul de tare la Mehedinți, așa de tare că se aude pînă la București...*

...Și, după cum se știe, la Mehedinți au învins forțele democratice.

Și tot de ia „masa inteligenței”, am mai reținut o întîmpiere de cu totul altă natură, povestită de Gh. Chițu, martor ocular în calitatea sa de lucrător la „Corso”. „Într-ung din zile — spune el —, era prin 1937, intră în local poetul Alexandru Teodor Stamatiad care, destul de grăbit, comandă un ‘șvarț’. Chelnerul Niculescu Șleian zis și „Fănică-mamă dragă” (deoarece iolosea ioarte des expresiile : „da, mamă dragă”, „așa, mamă dragă” etc.) tocmai Incasa unele consumații de la celălalt capăt al mesei cînd a primit comanda. Așa se iace că „mamă drugă” a întîrziat cu aducerea șvarțului pentru care Slamatiad, ioarte nervos, i-a aplicat o palmă în văzul uluit al tuturor comesenilor.

La acest gest chelnerul i-a răspuns :

— *Mulțumesc, domnule, e regretabil că procedați astiel și pentru asta mă voi adresa Justiției.*

Toți comesenii, majoritatea fiind scriitori, au luat poziție lașă de actul brutal al lui Slamatiad, iapt ce l-a determinat să părăsească localul neașteptat de repede.

După plecarea sa, chelnerul este sfătuit de către cei de ia masă să nu întîrzie cu acționarea lui Stamatiad în judecată, iar unii s-au oierit benevol ca martori la acest proces.

Se înaintează acțiunea. Avocatul lui Stamatiad, Ionel Teodoreanu, îl sfătuiește pe clientul său să se împace cu cel lezat, dar acesta refuză cu indignare să ceară scuze unui chelner... După cîteva amînări are loc judecarea acțiunii, cu care ocazie reclamantului i se cere să-și formuleze pretențiile ; lucrătorul chelner răspunde că demnitatea lui nu se poate cumpăra cu bani și vrea ca inculpatul să-și ceară scuze în iața completului de judecată și a asistentei publice din care iăceau parte majoritatea membrilor „mesei inteligenței”.

În jața noii situații, Ionel Teodoreanu li atrage atenția lui Stamatiad că fapta lui se pedepsește cu închisoare pînă la un an. Stamatiad cedează și, spășit, întinde mina lui Șteian Niculescu în hohotul de rîs ai asistentei.

Referitor la o anume clientelă de la „Corso” citim în Zaharia Stancu, în „Vintui și ploaia” :

„La „Corso”, ziua și noaptea, clienții erau cu nemiluita și de toate soiurile ; javre care trăiau împărătește din alaceri făcute pe picior, rentieri, generali și magistrați scoși la pensie, scriitori care-și căutau de ani și zadarnic inspirația în ceașca de calea, ziariști în goană după noutăți senzaționale, cuconițe coapte și răskoapte, dudu abia date în pîrg, ieșite și unele și altele sa fie văzute, mai ales să lie văzute, pentru că fețișoara vindea inimioara... pești, codoși și codoașe, popi răspopiți și tot felul de ialiți”.

...Și o „înlîmplare” care a făcut mare vîlvă în lumea mondenă o Bucureștlior deceniului patru : printre mulții clienți ai cafê-ului „Corso” erau și frații Vullurescu, fii unor moșieri scăpătați din comuna Vulturești de peste Olt. Unul dintre ei practica ziaristica, fiind totodată și funcționar la Regia Monopolurilor Statului. Era un ins foarte manierat și distins, dar de multe ori nu avea bani să-și plătească consumația rămînînd mereu dator la chelneri. Locuia la hotel „Melropol”, pe Calea Victoriei, nu departe de „Corso”. Fratele său — care era militar de carieră —, colonelul Vullurescu, avea un caracter aparte. Era un lip violent, agresiv etc. Cum nu era căsătorit, colonelul se deda la dese aventuri amoroase, în special cu femei măritate. Ultima lui aventură a avut un sfîrșit tragic. După ce a petrecut o noapte la restaurantul Vișoiu, cu o doamnă din înalta societate bucureșteană, încălziți de băutură, merg amîndoi să danseze la un bar de noapte, pe strada Brezoianu, vis-à-vis de hotelul „Princiar”.

În mod inexplicabil, rochia de seară a frumoasei doamne a luat ioc și a ars ca o torță, toate intervențiile fiind zadarnice ; la urgența unui spital, femeia a decedat în timp ce soțul său își petrecea, de cîteva zile, timpul la Sinaia, lîngă masa de ruletă. Colonelul Vullurescu dîndu-și seama cît de scandaloasă poate li această înlîmplare s-a retras și, după ce a lăsat o scrisoare pentru Procuratura Militară, s-a îpușcat...

• **Café-restaurant PALERMO** avea același profil ca și „Corso” și s-a deschis în 1931 la parterul clădirii în care se află azi Ministerul Comerțului Exterior. Avea o sală centrală (pentru restaurant) și două săli mai mici (pentru cafê-braserie). Clientela era aproape

aceeași ca și la „Corso”, cu excepția scriitorilor, artiștilor și gazetarilor care nu-și aveau vad bun aici.

Localul a funcționat pînă în 1941 sub diferite nume : „Palermo”, „Salerno”, „Neptun”. Din 1941 clădirea a fost afectată altor scopuri.

• *Calé ROY AL* a fost deschis în toamna anului 1934 de către un belgin, anume Haitz, în imobilul fostului „Luvru” de pe Calea Victoriei (colț cu str. Constantin Miile, unde se află în prezent hotelul „Capitol”).

Localul avea la parter café-braserie iar la primul etaj o sală mare de restaurant (deschis numai seara). Restaurantul avea și orchestră. Cîteva ierni la rînd a concertat aci unul din apreciații vioriști ai vremii, Petrică Moțoi. Clienții erau aproape aceeași pe care i-am întîlnit și la „Capșa”, „Café de la Paix”, „Corso” etc....

La „Royal” consumatorii găseau aproape aceleași preparate și băuturi ca și la „Corso”.

Localul a funcționat pînă prin anii 1944—1945 cînd și-a închis ușile pentru totdeauna.

© *Calé WILSON* a fost deschis în 1935 de către Max Finkelstein la parterul blocului „Wilson” (azi Bdul. Nicolae Bălcescu nr. 25). Café-ul „Wilson” își desfășura activitatea pe aceleași principii ca și celelalte café-uri-restaurant amintite. Iarna avea și orchestră. în cadrul ei a cîntat un timp și apreciața cîntăreață de muzică populară Mar ia Tañase. Și aici, patronii s-au schimbat destul de des. Clădirea există și astăzi.

Puternic afectat de cutremurul din 4 martie 1977, blocul a fost consolidat, renovat

și găzduiește acum

— la parter — un mic magazin cu articole de artizanat și restaurantul-pensiune „Bulevard”.

Asemenea cafe-uiri au mai fost și pe alte artere ale Capitalei noastre. Nu ne-am oprit, însă, decît la cele care — depășind simpla existență efemeră — au avut un rol important în viața Bucureștilor și a bucurește- nilor.

VEACURI ÎNTREGI

Bucureștii au cunoscut și au trăit din plin o viață patriarhală — cu sărbători în care oamenii se distrau potrivit gusturilor vremii : mergînd la hore și baluri, ieșind în preajma tîrgului să petreacă la iarbă verde cu mîncare, băutură și lăutari. Locurile prin care s-au consumat, de-a lungul anilor, asemenea petreceri, n-au fost deloc puține și simpla transcriere a numelui lor ar putea ocupa file întregi. Iar dacă azi le refacem imaginea din spusa cronicarilor și amintirile scriitorilor mai vechi e și pentru a evidenția, între altele, un adevăr fundamental : om harnic, iscusit în meseria sa și gata să apere cu viața orașul în fața cutărui năvălitor, bucureșteanul știe și a știut dintotdeauna și să se destindă, să petreacă după datina străbună și în spiritul ei sănătos, fortifiant, dătător de tinerețe fără bătrînete și viață fără de moarte.

**Din punctul de vedere
al cărții noastre,
evocarea — fie în
maniera pentru care am
optat, de a nu ieși din
cadrul documentului —
a vechilor grădini de
petrecere, pledează și în
favoarea demonstrării
unui adevăr de natură
„economică” : apariția
grădinilor a**

contribuit în mare măsură la dezvoltarea comerțului de vincuri și băuturi.

Printre mai vechile grădini de petrecere din Capitală, sînt de amintit cea a baronului Bellu (situată pe locul unde se află azi cimitirul cu același nume), „Șapte Nuci” (de pe strada 11 Iunie) iar vis-à-vis de ea „Leul și Cîmiratul”. Tot pe 11 Iunie, la capătul dinspre Parcul Libertății s-a amenajat în 1906 grădina-restaurant „Parcul Versailles”. În alte părți ale orașului în- tîlnim alte grădini și locuri de petrecere în aer liber : „Cișmeaua” sau „Fîntîna Beizadelelor” (la Cotroceni), „Dealul Văcăreștilor” (cu vestitele ape de la Văcărești), „Deal-ul Filaretului” (cu multe cîrciumi și mustării), „Bordeiul” și „Herăstrăul”, apoi „Noul Herăstrău”, „Moara Floreasca”, „Dumbrava Bănesei”, „Șoseaua Kisseleff” (cu multele ei grădini de vară și pajiști), „Teiul” și „Zahanaua” (pe apa Colentinei), grădina „Brîslea” (Ioanid), „Zdravcu” (la podul Elefterie), „Grădina cu Cai”, „Giaferul”, „Rașca”, „Union”, Grădina lui „Scufa”, grădina „Căstrișoalei”, „Gagel”, „Stadt Pesth”, grădina lui „Dura” (Cișmigiu), „Sans Souci” și „Fronescu” (la Șosea), grădina „Opler” (în Dalul Spirii-Iz- vor), grădinile „La Barbă Lată”, „La Hagi Ilie”, „La Cîrciuma din Pădure” (pe strada Berzei ș.a.).

Lor li se adăugau apoi locurile de petrecere la cele cîteva mănăstiri mai apropiate de Capitală : Cernica, Pasărea, Cîlorogîrla, Țigănești, Snagov și Cădărușani (care aveau și lacurile lor unde bucureștenii se duceau să petreacă Armindenul sau Maiul, în zău în- tîi a lunii mai, cînd obișnuiau să iasă la iarbă verde, dar și cu ocazia altor sărbători din anotimpul călduros (1 Mai a devenit sărbătoarea oamenilor muncii abia în 1890).

Ieșirea la iarbă verde, în grădini și livezi, se făcea de cele mai multe ori în grupuri, pe familii și prieteni, venind unii ou trăsurile de

Herasca (un fel de diligențe încăpătoare, acoperite cu piele, care se găseau în mahalaua Herasca de lângă Sf. Vineri), alții cu trăsuri de piață, alții cu briști cu leagăn, iar cei mai mulți pe jos, purtînd fiecare cîte ceva de-ale mîncării și de-ale băuturii...

Nici mai aproape de vremurile noastre problema transportului nu s-a rezolvat ușor pentru cei mai nevoiași — micii meseriași, slujbași, argați prin oasele boierești etc. — fiindcă tramvaiele cu cai nu numai că erau puține la număr, dar nici nu făceau curse în afara orașului. Într-o vreme s-a găsit un negustor, pe nume Torna Bilîndu, oare, spre a înlesni circulația oamenilor mai nevoiași și spre a putea să-i ducă pe cei petrecăreți afară din oraș, a înființat omnibuzele cu cai căroră li se mai zicea și trameare și la care se plăteau cursele fixe cu 10 bani, iar cele colective și mai lungi, pe învoială.

• *Grădina BELLU* era, înaintea Unirii Principatelor, una dintre cele mai vestite grădini în care petreceau bucureștenii. Se afla la capătul uliței Șerban Vodă, dincolo de muchea dealului, pe moșia baronului Bellu (pe locul actualului cîmitir cu același nume). Aici veneau bucureștenii de rînd și cei din mahalale, fiindcă în alte părți — la Herăstrău și Dumbrava Bănesei, de pildă, mergeau mai mult boierii și ciocoi. Negustorii care aveau în arendă grădina umblau printre mesele mușterilor ori printre grupurile întinse pe iarbă cu tîlvurile în brațe, umplînd oalele ce se goleau mereu, în timp ce pe grătare sfîrșia pastrama de capră, iar tarabele erau încărcate cu ghiudemuri ardelate, cu plăcinte cu carne și cu brînză (și ele sărate și piperate încît numai cu bărdacele de vin puteau fi ostoite). Alături de toate acestea

tronau șiruri mari de țiri și vrafuri de „trandafiri oltenești”. Și dacă se întâmpla să mai apară și câte un balaoacheș care să zică de „foc și de inimă albastră” nu era de mirare că grădina baronului rămânea către seară plină de cioburi de oale. Petrecăreții își făcuseră obiceiul ca la terminarea chefului să dea cu oalele de pământ, să le audă pocnind...

Dar pînă la urmă și acest vestit loc de petreceri trebuia să aibă un sfîrșit și n-a trecut mult pînă și l-a dobîndit. Asta s-a întîmplat pe vremea cînd primar al

Bucureștilor era cunoscutul om politic C. A. Rosetti. întreprinzător și bun gospodar, el a cumpărat grădina în numele primăriei și a înființat cimitirul de care urbea avea nevoie pe atunci. Noua destinație a frumoasei livezi. i-a intrigat pe mulți contemporani care nu se puteau împăca ușor cu ideea dispariției vechiului loc de petreceri la iarbă verde. N-au fost deloc puține „blestemele” abătute asupra primarului din partea negustorilor, a birjarilor, a petrecăreților și chiar a preoților (aceștia dim urmă văzîndu-se și ei frustrați prin desființarea cimitirelor de pe lîngă biserici. Mult timp cimitirul a fost boicotat. Un cîrciumar descurcăreț a deschis cîrciumă peste drum de poarta cimitirului, a cărei firmă, oa să atragă și mii mult clienții, a fost „Mai bine aici ca peste drum”. Firma a dăinuit mult timp, iar cei veniți la cimitir, unii de întristare, alții de bucurie, nu ocoleau deloc localul inventivului cîrciumar.

Și pentru că tot am ajuns cu evocarea în această zonă a Bucureștilor se cuvine să mai amintim că tot pe aici, pe la poalele dealului, se mai aflau și cîteva cîrciumi al căror nume e mai mult decît sugestiv pentru ceea ce-și poate cititorul imagina de unul singur : „La salcia pletoasă”, La Nae Saciîz zis Sperie-Pește”, „La Teiche Zbianghiul”.

9 Cîrciuma și grădina lui NAE SACÎZ ZIS SPERIE- PEȘTE, situată la marginea de miazăzi a Bucureștilor, la poalele dealului Filaret, pe strada Șerban Vodă, exista încă de pe la 1871 într-un loc pitoresc, pe malul lacului, între sălcii pletoase. Nae Sacîz, pe care-l chema așa în urma unei porecle de care nimeni nu mai știa nimic, era un cîrciumar iscusit și ingenios, oferind clienților săi în fiecare zi pește proaspăt prins în timpul nopții prin momeli și capcane bine așezate în lac. Trebuie să fi fost deosebit de plăcute și de pitorești ceasurele petrecute la această vestită cîrciumă a epocii, de vreme ce Alexandru Predescu în savuroasa lui carte „Dîmbovița apă dulce” îi face o descriere plină de culoare și farmec : „Cînd se îmbulzeau mușteriii ;în grădină, ori pe podișcă, scotea Sacîz baboii din hîrdaie, îi clătea într-o căldare cu vin și-i arunca vii pe grătar. Pe pirostrii fierbeau într-una ceaunele cu mămăligă, ș-apoi să nu te fi lins pe buze după saramura cu mujdei și mămăligă, iar vinul de doi sfanți ocăua să nu-ți fi părut licoarea zeilor ? 1

În zilele de lucru catadicseau să urce pînă aci călești ori birje muscălești, adunînd boieri și negustori pofticioși de pește, pastramă și cîrnați, de strună lăutărească, de mujdei iute, de vin acrișor și de plăcinte cu carne, nu chiar așa de pipărate ca vorbele ce se rosteau în fața cucoanelor simandicoase, care, cocoțate pe șandramaua lui Nae Sacîz, aruncau ifosele și sulimanul creșterii din pension drept hrană peștilor ce nu căzuseră încă victimele momelilor cîrciumărești. Numai în zilele de sărbătoare, cînd năpădeau aci mahalalele, poarta lui Sperie Pește, din Podul lui Șerban Vodă, se văduvea de șirul trăsurilor. Și pînă tîrziu în adîncul nopților, răsuna peste apele negre cîntecul tabacilor, cavafilor și cărămidarilor, care nu se jucau _ nici _ cu

munca nici cu petrecerea, știind că amîndouă «sînt rînduite omului să-i împlinească viața». Aceasta era circiuma lui „Nae Sacîz zis Sperie Pește”. *

* *Grădina ȘAPTE NUCI* (sau Grădina de sub Mitropolie) se afla pe locul cuprins azi între străzile 11 Iunie, Bulevardul Mărășești, Strada Principatelor Unite și strada Olimpului și existența ei apare menționată în documente cam pe la 1874—1875. Grădina era un bun loc de întâlniri politice ale diverselor partide, întâlniri care se sfîrșeau întotdeauna cu chefuri din belșug stropite cu vin.

Mai tîrziu, cînd prin grădină a fost tăiată strada Căpitan Preoteșcu iar „gloria” locului de petrecere începea să apună, prin mahalale circula din om în om poezia satirică a lui N. T. Orășanu „Hora lui Popa Tache”, un vestit elector al epocii. Satira avea darul să evoce moravuri și „proceduri” politice demult apuse :

„Popă Tache, und-te
 duci. Numa-n halat și
 păpuși Mă duc taică-n
 mahalale Ca s-adun la
 haimașale Zidărași și
 Pe la Zece
 dulgherași Cd sînt buni
 de Cînmăgași. Popa
 Tache cîntă Rezemat de
 bitd Bătăușii-i (ine Isonul
 pe vine.

Păruiei mai
 dese Pe la
 Șapte nuci
 Bătăi cu
 măciuci,
 Junele Misir
 Suge din
 clondir,
 Petre Grădișteanu •i
 trage cu borcanu,
 Beizadea Mitică Găsi oala
 mică Că-i strîmbă la gură
 Rea la-nghițitură" ele...
 ele...

Grădina de la „Șapte Nuci" a dispărut demult, cum demult au dispărut și cei care-i băteau pragul zile și nopți la rînd, cum au dispărut și lăutarii ce ziceau de foc și de inimă albastră. În locul ei au apărut străzi și clădiri noi, generațiile de azi nemaiaflînd de „Șapte Nuci" decît din spusa mai vîrstnicilor bucureșteni. *

* *Grădina BORDEIULUI*, aflată alături de Herăstrău! vechi, îi atrăgea pe bucureșteni mai ales primăvara — de Paște, la Sfîntu Gheorghe și Arminden, cînd venau grupuri—grupuri (unii cu provizii pregătite de-acasă) la iarba verde și la umbra tufișurilor de pe malul lacului. La „Bordei" ei puteau cumpăra numai vin, mititei, cașcaval, pîine, ridichi și oale de 1 litru din care să poată servi băutura.

Cum se desfășura o zi la „Bordei" ? în timp ce femeile se îngrijeau de așezarea mesei, bărbații mergeau să cumpere oale, să le umple cu vin (de la negustorii ce-și aduseseră butoaietele aici), să cumpere mici și altele de-ale gurii.

Apoi se așezau cu toții să mănînce și să bea în sunetul viorilor, țambalelor și cobzelor mînuite de lăutarii, nelipsiți nici ei, gata să „zică" la cerere orice cîntec mai vechi sau mai nou.

Seara tîrziu cînd luna prindea să mîngîie cu razele ei lacul, se spărgeau oalele, se strîngeau mesele și petrecăreții porneau grupuri-grupuri spre casă.

• *MOARA CU IAZ DE LA FLOREASCA*, aflată foarte aproape de „Bordeiul” de azi, era vestită mai ales printre consumatorii de raci. Nicăieri în București nu se găseau raci mai mari și mai gustoși ca aci, pește viu, pui fripți, oa și alte bunătăți pe oaire mușterii le udau din plin ou de-al de Drăgășani Sau Dealuul Mare.

Locul nu era prea pitoresc și circiuma n-a rezistat mult, pierzînd în favoarea altora cu „așezare” mai frumoasă și cu dever mai mare.

• *GRĂDINA TEI*, preferată pentru petrecere și pentru baie, era totodată un loc periculos datorită stufului abundent care-i înșela (și uneori îi împingea spre adîncuri) pe mulți dintre cei ce se pretindeau buni înotători...

• *DUMBRAVA BANESEI* era frecventată mai ales de boierii vremii care aveau birje și călești și se puteau deplasa către acest loc pitoresc, dar ceva mai îndepărtat de tîrgul Bucureștilor.

• *CIȘMEAUA BEIZADELELOR* aflată în apropierea palatului de la Cotroceni, apare menționată în cronică ca fiind locul și izvorul descoperit de beizadelele Dumitru, Nicolae și Gheorghe, fii Beiului Alexandru Ion Vodă Moruzzi care la 1796 se retrăsese la Cotroceni în timpul epidemiei de ciumă. Beiul Moruzzi a dat un hrisov prin care izvorul să se numească „Fîntîna beizadelelor”. Cu timpul, locul din jurul fîntîinii a devenit un punct de petrecere al bucureștenilor, frecventat pînă pe la 1890.

Astăzi puțină lume mai știe de „Fîntîna beizadelelor” dispărută odată eu epoca veche și

cu oamenii ei. * în care se serveau drept specialitate a casei fleici la grătar, tăvălite prin cimbriu și servite pe talere de lemn...

Citim în „Amintirile” lu Innacu Brezeanu : „Noroc cu Zdravou ăsta că a scos mesieile afară. Altfel nu ne opream...”

Acum, primăvara, de aici din cîmpul Cotrocenilor hohotește...

Vinul e bun, ca orice vin fără etichetă. Femeia lui Zdxavcu lipăie papucii aa niște tălpi căscate de poet, sunîndu-și în obraji cerceii agățați de urechi ca o balanță a dreptății... Se oprește, toarnă, pusă cu tot dinadinsul să facă în ciudă anotimpului. Piccoili nu există. Totuși întind mina, găsesc paharul plin”.

9 GRĂDINA CU CAI (de care mai amintește astăzi doar numele unei străzi care pornește din Piața Kogălniceanu), se găsea între Cișmigiu și Podul Izvor, era unul din vechile locuri de agrement ale Bucureștilor, amintit și de Camil Petrescu în romanul „Un om între oameni”. Aici, în grădină, știm că a cîntat prin 1847— 1848 una dintre cele mai frumoase și mai elegante cîn-, tărețe de epocă — Frusinica Băl—Ceaurescu, componentă a trupei de teatru Costache Caragiale.

• *Grădina BRISLEA* existentă încă înainte de 1870 („o vastă grădină de margine de oraș, unde se făceau petrecerile și unde mergea lumea să chefuiască”, cum zic unele cronicile ale vremii), se afla pe locul actualei străzi Polonă. Mai tîrziu ea a fost cumpărată de ingeniosul și practicul librar Ioanid care a amenajat-o, cul-

* *GRADINA LUI ZDRAVCU* se găsea pe locul unde mai tîrziu, în anii noștri, s-a ridicat clădirea Operei Române. Ea își trăgea numele de la stăpînul unui local

tivînd-o cu legume și pomi fructiferi. A construit apoi sere și prin 1872 a dat pe piață primele recolte (foarte căutate de altfel). Grădina a existat în noua sa formă pînă prin preajma primului război, cînd edilii Capitalei au parcelat-o și au ridicat în ea cartierul „Parcul Ioanid”. „veanu”, băltoasa grădină a neguțătorului „Dura” (numită mai tîrziu „Cișmigiu”, apelativ cu care nu s-a împăcat niciodată Tudor Arghezi, visînd mereu la ziua cînd un edil curajos va înlocui acest nume de origine turcească cu altul românesc), grădina „Hagi Ilie” de la Moși (mai tîrziu grădina „Eliade”, dispărută azi), grădina „Giafer” (pe locul în care s-a instalat mai tîrziu o parte din curtea regimentului 21 Infanterie — vis-à-vis de Spitalul Militar), „Livada Deșliului” și altele.

Generațiile de azi abia dacă au auzit ori au citit ceva despre ele. Odată cu atmosfera, cu obiceiurile și oamenii acelor epoci, care azi ni se par atît de îndepărtate, au murit, rînd pe rînd, și acele grădini și locuri cu poezia, cu farmecul și amintirile lor.

Păstrate în filele cine știe căror cronici și hrisoave,, numele lor, transmise de la o generație la alta, abia mai pot sugera ceva.

Dispărînd unele, au apărut altele după
1870—

1880

pentru cîia, după o vreme, să piară și ele, una după alta, parcă înghițite de timp.

Cine-și mai amintește azi de „Vila Regală” de lîngă Șoseaua Kisseleff de mai tîrziu (Parcul Filipescu de astăzi), de „Vila Roza”, care i-a

* în mai vechile scrieri literare găsim și numele altor grădini: grădina lui „Scufa”, grădina „Brîncu-

urmat, de grădina „Paradis” (din coasta „Cișmigiului”), de grădina „Roma”, de grădina „Trocadero” (din dealul Fila- retului), de cealaltă grădină „Trocadero” de prin anii 1893 —1894, din strața Puțu cu Apă Rece (cartierul Izvor), unde, mai târziu, Jean Stiefler își avea pivnița cu vinuri și șampanie de toate mărcile ?

Cine ar mai putea spune ceva despre grădinile „Avedic” și Sans-Souci de la Șosea ? Dar despre grădina „Nae Ulmeanu”, despre grădina „Fronescu”, despre grădina Croitorilor — Schneidergarten — a oîrciu- marului Nedelcu din 'actuala stradă Garol Da vila, a „Coloseului Oppler” din Dealul Spirei (Izvor), în dosul căreia a existat pînă în preajma celui de-al doilea război mondial o altă grădină mai mică — Schistadt — a

Societății de dare la semn, despre grădina fabricii de bere „Luther” (și restaurantul vestitului măcelar Flasch), despre „Waldman” din Dudești apoi despre vechile și vestitele grădini din actuala stradă 11 Iunie ?

• *ZAHANAUA DE LA COLENTINA*, aflată lângă Abator, dincolo de apa Colentinei, și fiind aprovizionată cu tot felul de specialități provenite de la vitele tăiate la abator, era locul de întîlnire al petrecăreților care voiau să „evadeze” din oraș și să se „dreagă” cu ciorbă de burtă sau de ciocănele, ori cu vestita tulsama regală. La Zaharna mai veneau însă (e drept, mai rar) și unii dintre scriitorii și artiștii vremii, cum ne încredințează Baciaiîibașia — eil însuși invitat acolo în septembrie 1886 de Gh. Panu :

„Sîntem trei la masă, Panu, Caraigiale și eu.

Asta era vineri ; pentru duminică punem la cale un dejun la „tăiere”, adică la abator. Acum era sezonul.

Panu însă făcea obiecții,- nu-i plăceau

lucrurile rustice și populare, era amatorul restaurantului francez și al serviciului elegant.

La abatorul vechi de la Colentina era în septembrie petrecere ; acolo se mânca vestitul ficat de bivol și tot atît de vestitele frigărui amestecate cu ficat, mușchi, rinichi etc...

Într-o frumoasă duminică plină de soare, luăm o trăsură și ne așezăm claie peste grămadă în ea, Panu, Caragiale, Mirescu — profesor de matematici —, Ion Suchianu — profesor de latină —, Emil Frunzescu, redactor, și eu.

Ajungem. De la început ne lovește mirosul, un miros greoi de sînge și de carne. Mese în toate părțile. Pe talere de lemn, hălci mari de ficat negru de bivol, frigărui, rinichi și alte cărnuri. Totul primitiv și puțin atrăgător. Caragiale însă adora aceste spectacole populare și aceste dejunuri rustice. Panu, însă, nu le putea ■suferi. Desgustat de spectacolul ce-l avea înaintea, declară că nu poate rămîne aici că i se întoarce stomacul.

De aceea se urcă repede în birjă și porni în oraș spre a dejuna La „Capșa” sau la hotelul „Bulevard”.

Democratul Panu era foarte „aristocrat” în unele deprinderi”.

Mai departe nu ni se mai spune cum s-au distrat dar de bună seamă că masa lor, stropită cum se cuvine cu vinurile cele mai bune, se va fi prelungit pînă noaptea târziu...

La finele veacului trecut ■— cînd încă nu se inventase cinematograful — bucureștenii ou dare de mînă plecau prin străinătăți ; ceilalți, care rămîneau în oraș, aveau la dispoziție grădinile și terasele unde mergeau „să vadă lumea” și să asculte muzica orchestrelor de acolo — fie luînd loc la mese și consunînd, fie numai pentru a dansa. Grădinile cele mai cunoscute și cele mai căutate erau „Gagel” (mai târziu „Blanduzia” — în Pasajul Blanduzia, unde astăzi se găsește un „Bufet” cu mese pe terasă), grădina „Rașca” (pe strada Academiei), grădina lui Constantin (mai apoi Epurescu, vis-à-vis de hotelul

„Continental”, pe strada 13 Decembrie de astăzi).

Mai târziu, când și gusturile și exigențele consumatorilor evoluează, apar noi grădini — mai mari, mai moderne, mai frumoase : Grădina-bufet de la Șosea, grădina „Fiara”, apoi „Chateaubriand”, „Colonade”, „Pfi^ciar” ș.a.

Grădina RAȘCA, aflată pe strada Edgar Quinet (în apropierea punctului de întâlnire cu strada Academiei) a fost deschisă pe la 1860 de către un ceh pe nume Hrastka, dar cum bucureștenilor le era mai greu să pronunțe corect numele patronului, l-au „transformat” în „Rașca” și așa a rămas. Grădina avea și orchestră (condusă de Ludovic Wist) și era frecventată mai ales de „lumea bună”. După cum ne informează ziarele epocii, pe la 1870 aci putea fi văzută și o trupă de varieteu avînd în mijlocul ei pe domnișoarele Gardon, Beer și Fanelly costumată în vivandieră interpretând cântece militare.

La „Rașca” a cântat mai târziu și prințul operetei, N. Leonard...

Grădina prezintă interes și din punct de vedere cultural. Știm că aici venea deseori Mihai Eminescu împreună cu Alexandru Vlahuță ca să-l ascute pe Ludovic Wist, apoi noaptea-, târziu, diupă ce Wist cânta „Steluța” (versuri de V. Alecsandri, pusă pe note de Dumitru Florescu), Eminescu se îndrepta spre camera lui din strada Speranței (stradă care începea din Piața numită mai târziu C. A. Rosetti).

„Rașca” a avut, fără îndoială, una dintre cele mai îndelungate existențe dintre grădinile bucureștene. Târziu, prin 1911, era încă foarte solicitată de bucureșteni — cum ne asigură și un afiș reprodus de Mihai Stoian în cartea sa „Reabilitarea unui haiduc — Pantelimom” :

«Diseară la „RAȘCA” se va juca

Pantelimon

i ***Piesă în trei acte***

1 1

de către trupa

VICTOR ANTONESCU

Reprezentatia aceasta promite a avea un imens succes. Rețineți-vă locurile de cu ziua la Jean Feder căci seara va fi îmbulzeală la casă».

Din cronicile epocii - Spune într-un loc Vintilă Russu-Șirianu, amintindu-și o scenă de la „Rașca” :

„...Tatăl meu venise mai târziu, după spectacol, însoții de Caragiale, Ion Gorun, Bacalbașa...

L-au aliat acolo pe Brezeanu care — cu Ranelti, lăncu Procopiu și Ciucurele „gustaseră” binișor dintr-un vin zglobiu de Mizil.

Brezeanu, cred că de ar ii băut la șapte nunți din Cana Gallileii, când apărea Caragiale, s-ar ii ridica tot smirnă.

Așa a făcut și acum.

S-a sculat și l-a salutat (cu evlavie).

— Ce iaci, Brezene ? spune Caragiale.

Brezeanu își întoarce șmecherește o jumătate din ochi pe dos.

— Lucrez, coane lăncule... e o galbenă ele Mizil... de la Mareș, sosită azi. Ce să zic! Te-înlioară.

Caragiale, către cel ce-l însoțeau :

— Haide, să ne îniiiorăm și noi nițel, amicilor !...

Pe când corzile lăutarilor dădeau semne de somnolență și convorbirea între mesenii din jurul lui Caragiale se cam încurca, Brezeanu rămase într-un iei de prostrație, contempla cu mare tristețe o găleată de lângă ei, în care fusese ghiață, acum devenită apă...

Caragiale cătă la ei, îl scutură de umeri:

— Ce-/cu tine, Brezene, ai devenit Hamlet! Cu geți adînc ?

Și iată, s-aude pe un ton neobișnuit la el, scăzut, muzicalizat elegiac :

— Cuget, coane lăncule, cuget și mă înnouez... Uite, dom'le, apă... Apă ?

— Ei, și!

— Păi, mi-am adus aminte. Subit! Că 75% din cor pui omenesc e apă! Pliu! M-apucă stenahoria. Cum, dom'le, eu sînt trei slerturi apă ?

La care Caragiale zice încet, cu consolatoare blindețe:

— Tu, nu, Brezene. Tu ești 75% ... vin."

@ *Grădina UNION* se găsea pe locul actualului bloc „Turn” din Piața Palatului R.S.R. și avea intrarea prin strada Gîmpineanu (azi 13 Decembrie), fiind frecventată de foarte mulți bucureșteni printre care și protagoniști de genul celor din „O noapte furtunoasă” a lui Caragiale. În fiecare seară, timp de douăzeci de ani, a cîntat aci cîntărețul comic I. D. Ionescu, un răsfățat al publicului Capitalei.

În 1877, pe cînd I. D. Ionescu se afla în apogeul carierei sale, grădina „Union Suisse” (cum i se mai spunea datorită faptului că în căsuța din curtea ei se afla clubul coloniei elvețiene) devenea prea mică pentru a-i putea cuprinde pe toți cei ce veneau să asiste la reprezentație. Mesele erau așezate aproape de trotuarul străzii și în fiecare seară din cauza lipsei de spațiu erau refuzate cam 250—300 de persoane.

I. D. Ionescu a cultivat cupletul de actualitate pe teme politice și sociale (folosit mai tîrziu cu mult succes de către Constantin Tănase), scrise de Panait Ghica, Ion Moșoiu, N. T. Orășanu și alții.

Astăzi bătrînii zîmbesc nostalgic cînd aud numele vechii grădini, iar tinerii o asociază imediat cu celebra piesă a lui Caragiale, încercînd să-și imagineze cam cum ar fi arătat cîndva vestitul loc de petrecere.

• *TIRGUL MOȘILOR* ocupă un loc aparte în viața bucureștenilor fiind totodată legat de unul din vechile și puținele obiceiuri autentice ale orașului. Inițial prilej de comemorare a strămoșilor dispăruți, tîrgul a devenit apoi, treptat, moment de petrecere desfășurat numai într-un loc anume și în aceeași perioadă a anului (în luna mai, într-o săptămînă premergătoare unei sîmbete a morților). La început fusese doar un tîrg de desfacere a mărfurilor necesare comemorării celor

dispăruți (vase de lut și de lemn, luminări etc.) pentru ca mai apoi să se extindă, aci poposind negustorii de tot felul, atît din București cît și din Persia, Smirna, Egipt etc.

Pe lîngă obiceiurile propriu-zise, cel care venea la Moși putea găsi și tot felul de distracții: dulapul (scrînciobul), felurite panorame, tarabe cu gogoși, turtă dulce, vînzători ambulanți; de braga și limonada (pe care le purtau în spate, în recipiente din alamă, în formă de pagode orientale lustruite de-ți luau ochii), apoi multe, foarte multe circiumi (cu nelipsitele grătare, ocupate tot timpul cu pastrama, fleici, patricieni, mititei etc.) unde „concertau” nelipsitele tarafuri de lăutari.

Se împămîntenise, nu se știe de cînd, ca la deschidem tîrgului să vină însuși domniitorul și cronicile scriu cum că unul dintre ei — Mavrogheni — ar fi sosit într-o trăsură trasă de patru cerbi...

Cum Tîrgul Moșilor devenise într-o vreme cel mai cunoscut loc al Bucureștilor și în el se adunau mii de oameni, a fost folosit de unii domnitori și ca „scenă” pentru pedepsirea — prin execuție, spre a fi de pildă altora — celor acuzați de crime ori de comploturi împotriva cîrmuitorului țării. Un asemenea episod care a stîrnit mare ecou în Capitală a fost cel legat de viața vestitului lancu Jianu, care, prins pe vremea cruntului Caragea Vodă, a fost adus să fie ucis la Moși.

Domnița Ralu — fiica domnitorului — s-a folosit de un vechi obicei al pămîntului, obicei potrivit căruia dacă o fecioară se oferă să se mărite cu osînditul, el este iertat. Una din frumoasele fete de casă ale domniței, îndrăgostită de faimosul și chipeșul haiduc, ajutată, se pare, în taină și de domnița Ralu, l-a salvat pe lancu Jianu devenindu-i soție.

Cronicar fidel al vieții Bucureștilor în care

trăia, Constantin Bacalbașa, pe care l-am mai citat și-l vom mai cita încă, ne-a lăsat și el o imagine a ceea ce însemna serbarea și petrecerea la „Moși” prin 1903 :

„Lume multă a fost la Moși la 21 mai, de ziua sfinților Constantin și Elena. Compania tramvaielor a pus în circulație 50 de vagoane peste cele obișnuite. Au circulat în total 716 vagoane. Numărul pasagerilor a fost socotit la peste 110 000 dus și întors. Dacă se adaugă toți cei veniți pe jos sau cu trăsurile, evident că aproape 200 000 de oameni au vizitat târgul în ziua aceea.

La „Eliade” (în grădină) a fost invazie, s-a chefulit toată ziua pînă noaptea târziu, iar restauratorii au avut cîștiguri enorme pentru vremea aceea.”

Despre târg a scris și Caragiaie „La Moși” și „Moșii”, schițe în care marele umorist al literaturii noastre a surprins latura veselă și comică îmbrăcată de programul unei zile petrecute acolo.

„Moșii” de azi — în care predomină partea comercială — au îmbrăcat altfel de haine și altfel de aspecte, în locul pitoreștilor tarabe s-au deschis magazine, iar spectacolele artistice au început să dispară. Aflat într-un avansat proces de decădere — și care va duce inevitabil la dispariție — Tîrgul Moșilor rămîne în memoria literară și mai ales în cea edilitară prin numele purtat de una din marile artere ale orașului : Calea Moșilor.

© GRADINA BUFET de la Șosea, are un istoric ce se cere măcar în linii mari punctat spre a putea da cititorului o imagine aproximativă asupra zonei și a localului.

Încă de la 1830 loc de plimbare al bucureștenilor din acea vreme, apoi, după ce este amenajată de către

arhitectul austriac, peisagistul cu mult gust Mayer, aflat în slujba lui Vodă Bibescu, și după ce i se dă numele de Șoseaua Kiseleff, Aleea Bănesei devine una din cele mai frumoase și mai frecventate artere ale Capitalei.

Pe locul unde s-a construit mai târziu clădirea Bufet ce se vede și azi, a existat cu mult timp înainte prin anii 1881—1883 o grădină de petrecere care se numea „Jardin des fleurs”. Acolo unde se află în prezent restaurantul „Doina” se construiește în 1892 clădirea „Bufetului”, după planurile arhitectului Ion Mincu (clădirea fiind o copie fidelă a casei românești de la Expoziția Universală de la Paris din anul 1889).

Începînd din vara anului 1906 mulți bucureșteni veneau la Bufet să-l audă cîntînd pe Grigoraș Dinicu — proaspăt absolvent de conservator și angajat al grădinii, elogiât prin gazetele epocii de Bacalbașa, Radu Rosetti, Ilarie Chendi și Vlabuță...

În apropierea localului era un pavilion deschis unde în unele după-amieze și duminică dimineața cînta fanfara militară ■ — ceea ce sporea și mai mult numărul celor ce, făcîndu-și promenada la Șosea se opreau să asculte, să comenteze, să consume.

Șoseaua Kiseleff a rămas locul de întîlnire, de plimbare cu trăsurile, cupeurile ori cu săniile (iarna), pînă în preajma celui de-al doilea război mondial, cînd locul plimbărilor, al veseliei și al cântecelor privighetorilor l-a luat tropăitul cizmelor cazone germane, iar apoi şuieratul bombelor lansate de Stukas-urile germane, al gloanțelor de mitralieră, tristețea...

Astăzi Bufetul funcționează tot timpul anului, fiind renovat și extins, dispunînd de o crămă (la subsol) cu cca 100 de locuri, un restaurant (eu circa 200 de locuri) — deschis și iarna, precum și de trei terase de vară (cu circa 400 de locuri).

Clădirea, executată în stil clasic românesc, amintește casele mari de la țară, cu pridvoare și stîlpi sculptați. Pe pereții exteriori, sub streășină, au fost „implantate” elemente de ceramică țărănească, iar pe frontispiciu au fost trecute numele unora din vestitele podgorii românești : Panciu, Faraoane, Vîrteșcoiu, Cotnari, Nicorești,

Drăgășani, Odobești.

Pe zidul fațadei, la parter, o placă de marmură amintește vizitatorului istoricul construcției : „Această clădire s-a executat în anul 1892, cu cheltuiala Ministerului Domeniilor fiind ministru P. P. Carp. Arhitect I. Min-cu a dat semnurile”.

® *Grădina FLORA* se afla tot pe Șoseaua Kiseleif (la nr. 39) și era cunoscută și sub numele de „Lăptăria”, grație faptului că patronii ei preparau foarte multe „feluri” pe bază de lapte.

„Flora” era o grădină spațioasă, cu circa 300 de locuri, cu un pavilion deschis (situat în partea dreaptă a clădirii), avînd un salon cu o capacitate de circa 120 de locuri și patru salonașe intime, totul fiind încadrat de copaci și de foarte multă verdeață. În mijlocul grădinii erau un bazin circular și o fîntînă arteziană. Aci făceau popasuri bicicliștii și biciclistele care se plimbau dimineața sau după-amiaza pe Aleea bicicliștilor (rezervată numai lor).

„Flora” este amintită în lucrările lor de foarte mulți scriitori. Localul, avînd și orchestră, nu funcționa decît vara. Aci, la Flora — așa cum arătam și în alt capitol —, a avut loc în vara anului 1934 constituirea Asociației „Amicii U.R.S.S.”.

După cel de-al doilea război mondial clădirea a fost folosită în alte scopuri, iar grădina a fost abandonată.

© *Grădina CHATEAUBRIAND* se afla tot pe Șoseaua Kiseleff (la nr. 9, vis-à-vis de fostul Bufet) și a funcționat din 1918 pînă prin 1927—1928. Localul a fost deschis de Ștefan Hîlmu, chelner originar din Transilvania, pe



Menu servit la 28 iulie 1830 la recepția dată în onoarea americanului G. A. Ogilvie, reprezentantul Urmei care a concesionat ex-

atunci întors de La Paris cu noi cunoștințe și cu ceva capital. Este mai greu de presupus că inventivul comerciant și-a ales firma grădinii sale influențat de opera celebrului scriitor francez ; mai degrabă a optat pentru ea pentru că Chateaubriand era cunoscut în epocă drept un mare gurmand și gourmet. (Dealtfel mușchiul de vacă, întreg, pentru două sau mai multe persoane, preparat la frigare, într-un anume fel, poartă și azi numele ilustrului scriitor...).

Noul restaurant a devenit în scurt timp locul de întâlnire al „elitei” bucureștene în timpul sezonului călduros.

După afirmațiile unor veterani din sectorul de alimentație publică, la această grădină ar fi lucrat prin 1919—1920 și Leonte Filipescu, erou al clasei muncitoare.

În 1928 grădina-restaurant se mută într-o altă clădire, aflată tot pe șoseaua Kiseleff, dar la nr., 16, și funcționează încă zece ani, pînă în 1938, după care se închide pentru totdeauna, rămînînd deschis numai barul de noapte „Eldorado” (aflat în aceeași clădire și funcționînd din 1932).

Vechea clădire în stil rustic, în formă de potcoavă, fără etaj, cu o frumoasă grădină în interiorul potcoavei, cu saloane și salonașe intime, a dispărut. În locul său a fost construită o vilă modernă care nu mai amintește nimic de vechea clădire a grădinii-restaurant Chateaubriand.

© *Grădina PRINCIAR*, aflată pe Șoseaua Kiseleff la nr. 21, era un local mai modest la care veneau sîmbăta și duminica — mai ales pentru dans — tineri cu venituri modeste.

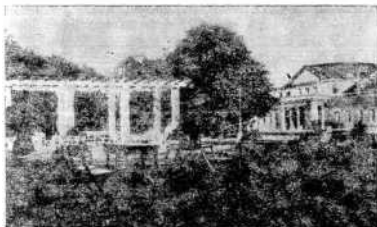
Odată cu venirea celui de al doilea război mondial grădina s-a închis pentru totdeauna.

@ *Terasa COLONADE* se afla pe Șoseaua Kiseleff (la întretăierea ei cu strada Monetăriei, în apropierea Pieței Victoriei de astăzi) și a funcționat între anii 1927—1941. Clădirea fusese construită de arhitectul

Duiliu Marcu și era foarte originală în felul său. Ansamblul arhitectonic era compus dintr-o clădire care ai^ea numai parter, cu mari vitrine de sticlă, cuprin- zînd un salon cu circa 200 de locuri și dependințele necesare. Terasa propriu-zisă, pavată cu dale de mo-



Clădirea restaurantului „Terasa Colonade” (sus); o parte din gră-
dina „Terasei Colonade” și salonul de vernisaje (jos).



zaic, se afla în fața clădirii. În dreapta și în stînga „Terasei” erau mari spații de servire străjuite, pe cele trei laturi, de colonade duble de pergole deschise, îmbrăcate cu trandafiri. Alături era Salonul Oficial pentru vernisaje, unde pictorii vremii organizau expoziții, în special primăvara și vara.

Datorită spațiului întins de care dispunea „Terasa” (circa 400 de locuri), precum și ambianței plăcute, pe lângă activitatea de fiecare zi aci se organizau aproape în fiecare seară banchete, mese oficiale, reuniuni amicale etc. Și tot aci era și locul de întîlnire al diplomaților și străinilor care ne vizitau țara. Restaurantul „Terasa Colonade” a îmbinat în mod armonios bucătăria românească cu cea franceză, oferind clientelei preparate care satisfăceau cele mai pretențioase gusturi. Ca băuturi se serveau vinuri românești din cele mai renumite podgorii și în special vinuri de Drăgășani unde patronul Terasei, Radu Andrescu, avea vie proprie.

Localul a funcționat pînă în 1941, cînd a fost demolat.

Din cronicile epocii. La „Colonade”, ca și la „lordache”, aveau loc dese „recepționări” de vinuri. Aceste „recepționări” erau adevărate concursuri de oenologie la care participau numai „băutori de cursă lungă” și buni cunoscători ai vinului.

Era într-o duminică, la ora aperitivelor, pe la sfîrșit de mai 1934. Se adunaseră la „Terasa” un „buchet” de astiel de băutori printre care se aila: lăncu Brezeanu, Gh. Stărin, Păstorel Teo- doreanu, Cezar Petrescu și alții. „Concursul” se deslășura astiel: pe o masă lungă, sub lărmurile colonade îmbrăcate în trandafiri în plină iloadă, se așezaseră zece pahare în care se turna vin din podgorii și soiuri diierite. „Concurentul”, legat la ochi, gusta din pahar și trebuia să spună podgoria, soiul și anul recoltei.

Venise rîndul lui lăncu Brezeanu care, după ce ajunsese la al nouălea pahar, unul dintre amici, se pare șugubățul Păstorel, ca să-i iacă o teslă înlocuiește paharul cu vin cu un pahar cu apă. Conu lăncu îl ridică, îl miroase contorn obiceului, ia o sorbitură, îl clătește prin gură, se gîndește, îl aruncă și zice:

—■ Nene, pe ăsta nu-l cunosc! Din soiul ăsta n-am bău’ niciodată...

© *Grădina PARCUL VIȘOIU* se afla pe actualul Bulevard Miciurin la nr. 24, unde se găsesc astăzi magazinul și restaurantul „Triumf”. Clădirea a fost construită în 1923 și în ea se deschide barul de noapte „Alcazar d'Ete”, patronat de David Haimovici și Jean Braunstein, care funcționează pînă în 1935 cînd vila e cumpărată de Aurel Vișoiu spre a deschide grădina de vară ce-i va purta numele. Patronul venea aci de la „Parcul veseliei”, deschis de el pe Calea Dorobanților nr. 63, imediat după primul război mondial.

Cu vinuri bune și un grătar bine asortat, cu un taraf de lăutari (căruia mai tîrziu i se adaugă vestitul cîntăreț de muzică populară și de romane de prin anii 1925—1932, Zavaidoc, patronul face afaceri foarte bune. În primăvara anului 1931 Aurel Vișoiu amenajează un salonaș luminat obscur, cu deschidere spre grădină. Noul local se numește acum „Parcul Vișoiu”, iar în locul tarafului de lăutari proprietarul angajează o formație de jazz zgomotoasă — Formația Joe Rainiger — ■ avîndu-l la baterie pe Izu ■ — unul dintre cei mai buni bateriști din vremea aceea, formație care are și un cîntăreț de muzică ușoară, pe Ionaș Pascu, cu o voce plăcută și repertoriu bogat.

În 1935 Vișoiu cumpără clădirea și grădina cabaretului „Alcazar” și are acum „Parcul Vișoiu” la Șosea. El funcționează pînă în 1941 cînd, după moartea patronului, se închide pentru totdeauna.

© *Grădina LEUL ȘI CIRNATUL* se afla pe actuala stradă 11 Iunie nr. 54. Localul a avut o existență îndelungată, începînd de pe la 1870 și pînă după al doilea război mondial.

Din cronicile epocii: Citim În Bacalbașa : „Cînd a murit Jean

Dumilrescu, Papadat și Delavrancea s-au holărit să meargă la ci-

mi tir (la Bellu). Era o zi fierbinte de iulie. După înmormintare, amindoi iniometați și însetați găsiră cu cale — la întoarcere — să se suie pe dric, care se întorcea gol în oraș. (În afara birjelor nu existau alte mijloace de transport în comun pe această arteră și cum birja costa ceva...). Unul în dreapta, unul în stînga, cu picioarele bălăbănind afară, s-au dat jos tocmai în fața birtului „La Leul și Cîrnatul” pe 11 Iunie. Aveau doi lei în pungă; și atunci pune-te pe mititei — doi la 10 bani —, pe șprițuri reci — un gologan șprițul — și tot așa pînă ce s-a înnoptat de-a binelea și au ieșit din grădină cîntînd, chiuind și cu un chel grozav. Din păcate, s-au întîlnit cu un repetitor care i-a spus la școală și a doua zi au fost dați afară pe o săptămînă”.

® **Grădina PARIZIANA** se afla pe actuala stradă 11 Iunie la nr. 51, pe locul fostei grădini „Șapte Nuci”, loc pe care printre clădirile nou construite s-au amenajat și două grădini de vairă — Pariziana și Luzana.

Prima dintre ele se întindea pe un spațiu mai larg, aveau boschete, pomi fructifere și fel de fel de p-lanite. La „Pariziana” se serveau bogate preparate de pescărie, specialități la grătar, dintre care nu lipseau patricienii și mititeii, precum și sute de pui la frigare, cu nelipsitul mujdei de usturoi.

Aci se organizau deseori banchete, mese festive, nunți etc. La intrarea în grădină se afla un mare bazin circular, cu fîntînă arteziană la mijloc, în care se țineau crapii vii, la vedere.

Prin anii 1930—1931 maître d'hôtel era un ins voinic, care atunci cînd primea clienții, conducîndu-i, le arăta bazinul spunîndu-le :

— Poftiți, asta e bazinul, asta e apa și ăstia, arătînd, zîmbind și făcînd cu ochiul spre chelner, sînt peștii...

Clădirea mai există și astăzi, dar afectată altor scopuri decît cele comerciale. În ce privește grădina nici ea n-a dispărut și continuă să stea de zeci de ani nefolosită... * **de multă verdeață. La început se**

* **Grădina LUZANA**, situată tot pe strada 11 Iunie, la nr. 41, era foarte spațioasă, înconjurată de pomi și

numea Suzana dar mai târziu, când a fost trecută în concesiunea unui alt patron, acela refuzînd să ia în considerație pretențiile celui ce i-o vîndu-se — de a-i plăti suma în plus pentru renumele firmei — i-a schimbat denumirea în „Luzana”.

La parter grădina avea mici salonașe intime, la etaj o sală mare pentru mese festive, banchete și nunți. Grădina propriu-zisă avea în mijloc un mare pătrat, înconjurat de pomi și boschete. În acest spațiu, ca și pe aleile laterale intrau circa 100 de mese. În boschete erau mese mari de 10—12 persoane.

La „Luzana” venea protipendada Capitalei, boieri, oameni de afaceri, înalți funcționari etc. Localul era printre puținele din București care prin 1930 dispunea de o dotare „modernă”, la zi : avea mașină electrică de spălat vase, mașină de curățat cartofi, grătare acționate electric.

În cadrul bucătăriei existau trei grătare mari, cu mangal, unul pentru pește (crap pentru saramură, ni-setru, morun, cegă ș.a.), altul pentru fripturi (mici, patricieni, antricot de vacă de „Povarna” în floare, mușchi de vacă, mușchi de porc împănat, frigărui), toate foarte solicitate. Cel de al treilea grătar era folosit exclusiv pentru pui... Patricienii erau un fel de specialitate a casei, din care, odată aduși la masă și înțepați cu furculița, țîșnea un must gustos.

Aci, spre deosebire de alte grădini, vinul se servea în căzi speciale, numite balerci, în care intrau între patru și opt sticle de vin, cu sifonul sau apa minerală respective. Se mîncă, dar se și bea bine și mult la „Luzana”...

Denumirea de balercă devenise familiară clientelei care, la comanda făcută, solicita o balercă simplă cu patru sticle, sau una dublă

cu opt sticle de vin. Vinurile erau numai din podgoriile românești, alese cu mîgală și îmbătrînite cu multă grijă.

La grădina Luzana a cîntat multe veri la rînd (1930—1940) formația orchestrală condusă de Manole

Ciolac, fiul vestitului Cristache Ciolac. Iarna funcționau numai separeurile și în mod ocazional salonul de la etaj.

Clădirea restaurantului „Luzana” există și azi — o clădire cu o frumoasă fațadă, tip vilă, stilul vechilor case românești, asemănătoare casei „monument” a fostului „Bufet” de la șosea. În holul de la Intrarea clădirii se mai vede încă monograma în mozaic a fostului patron Iorgu Steriu. Monograma, încadrată de un patrat, se înscrie în interiorul unei stele în opt colțuri care, la rîndul ei, este încadrată de un cerc. Culoarele mozaicului sînt diferite.

Fosta grădină „Luzana” este acum mai mică. Mare parte din ea a fost ocupată de un bloc construit în urmă cu mîiva ani, iar restul din vasta grădină, împreună, cu clădirea, găzduiește sediul Casei de cultură a sectorului 5.

Din cronicile epocii. Citim în „Amintirile” lui Isaiia Răcă-

„În anii cinci publicam cronică icatrală la o revistă de pe Calea Griviței, a avut loc o sărbătorire a lui Mihail Dragomirescu, într-o seară ele vară, la „Suzana”, o grădină restaurant de pe strada 11 Iunie. Au puiticipat, înșirați la o masă lungă, circa o sulă de condeieri. Masa a jost excelentă, stropită din belșug cu vinațuri aromitoare, așa că poeții au devenit inspirați și epigramele au început să țîșnească asemeni unor locuri de rachete în noapte... Pe una, adresată lui Liviu Rebreanu care publicase de curînd „Adam și Eva” — romanul celor șapte vieți — o țîn minte. Suna cam așa :

*„Citesc de șapte dimineți
Romanul celor șapte vieți
Și-mi zic apoi cu gîndul
copt O, Doamne, bine că
nu-s opt /”*

Rebreanu, cu obrazul lui senin și strălucitor, a rîs cu

poltă...“ O altă întâlnire la „Luzana“ e amintită de Vintilă Rusu Șirianu:

«Era prin anul 1925. Goga era președintele Societății Scriitorilor Români. Avusese loc o ședință. Pe înserai am plecat însoțiți de Rebreanu...

— Rebreanu, spune Goga, hai la o grădină... Vorbim acolo, (continuau o discuție începută la sediul Societății).

— Fără grătar ?

— Ba cu.

Ne-am dus la Luzana. Pui la irigare, brânză, cireșe... și un vin bălan de Valea Mieilor. Amîndoi erau foarte sobri în consumații culinare...».

• **Grădina PARCUL VERSAILLES** era situată tot pe strada 11 Iunie, la capătul dinspre actualul Parc al Libertății și se înființase în 1906 în interiorul unei mari grădini horticole. Localul a existat pînă după primul război, apoi a fost demolat și în locul lui s-au ridicat mai multe imobile.

® **PARCUL FILARET** (Parcul Libertății de azi) a fost amenajat cu ocazia sărbătorilor din 1906 „celebrând împlinirea a patruzeci de ani de domnie a lui Carol I“, Printre altele s-a construit și un local denumit „Restaurantul cel mare“. Nu se cunoaște numele patronului său, dar se pare că era foarte apreciat și mult frecventat între alții și de Goga, Caragiale, Șt. O. Iosif, C. I. Notarra, Iancu Brezeanu. În august 1907 a avut loc la București Congresul internațional al petrolului. Participanților la el li s-au oferit mai multe banchete pregătite de „Restaurantul cel mare“. Dintr-un menu de la unul din aceste banchete aflăm că s-au servit, între altele : „gazoline de prune“, „țiteiu rouge de Dealul Mare“ și alte produse transcrise în limbajul „petrolier“.

@ **MONTE CARLO** amenajat pe insula din Cîșmigiu încă din secolul trecut, se bucura de o clădire adecvată începînd din 1886, deși un local este amintit în bătrînul parc încă de prin

1853—1854, dar nu se știe cu precizie dacă e vorba de „Monte Carlo” sau altul. În 1926 Nicolae Partenie — concesionarul de atunci al restaurantului — construiește o nouă clădire (cea veche arse la sfârșitul războiului). Noua construcție va dura pînă la cutremurul din 1940 care o va distruge complet.

Grădina restaurantului avea, înainte de 1940, circa 400 de mese și aici cîntau atît o formație orchestrală (condusă de renumitul violonist Petrică Motoi) cît și fanfara regimentului 6 Roșiori.

În anii noștri s-a ridicat o clădire nouă în care funcționează o braserie și un bar. Vara, pe toată insula se așază mese cu umbrele multicolore. Noul „Monte Carlo” are un aer mai intim, mai plăcut și mai liniștit.

• *Grădina MITICA GEORGESCU.* Pe locul în care s-a ridicat clădirea ce găzduiește astăzi Biblioteca Centrală de Stat se afla, înaintea primului război mondial, un imens loc viran. Pe el un negustor entuziaș a deschis un local pe care l-a intitulat „Grădina și Teatrul de Vară Mitică Georgescu”. Despre local știm că era foarte spațios și căutat de bucureșteni.

Din cronicile epocii. Citim în „Amintirile” lui Niculescu Basu (care a debutat aci cîntînd în „Voievodul Țiganilor”): -

**Intrarea în grădină era liberă; numai sîmbăta și duminica, chelnerul îți pune la socoteală „un leu trupa”. De prisos să mai spun că sutele de mese erau ocupate în fiecare seară, iar butoaiele de bere, golite, se rostogoleau unul după altul tormînd un munte în dosul scenei.*

Se consuma atît de multă bere incit, la actul al doilea al operetei, toată grădina era „beată”, așa că din pricina acestei bune dispoziții a spectatorilor, succesul trupei era asigurat».

Odată cu construirea mărețului edificiu al Camerei de Comerț — azi Biblioteca Centrală de Stat — a dispărut și

*această grădină. **

Terasa și bazinul sînt o noutate pentru bucureșteni. Terasa — construită în trepte — are două rînduri de coloane în dreapta și în stînga bazinului, chioșcuri deschise înconjurate de verdeață ■—, totul dînd o plăcută senzație de intimitate.

Restaurantul, funcționînd numai vara, servea preparate din bucătăria românească și franțuzească, de înalt rafinament. În jurul bazinului se putea face plajă. Seara cînta aci una din cele mai vestite formații orchestrale ale vremii — „Jazzul Albahary”. Terasa și restaurantul s-au închis în 1940—1941. După război, pînă în 1957, în clădire au funcționat unele unități de alimentație publică (la parter) și, succesiv, cîteva instituții (la etaje). Din 1957 în edificiul acesta, complet renovat, se deschide hotelul „Lido” — hotel de lux ou o capacitate de 238 locuri în 121 de camere. Pe lîngă dotările necesare categoriei din care face parte, hotelul dispune de un salon-restaurant, bar de zi, precum și de o terasă mult mai spațioasă decît în trecut. La vechea terasă s-a mai adăugat una suprapusă și acoperită. Bazinul cu valuri este din nou asaltat de publicul bucureștean, precum și de numeroși străini care locuiesc în hotel. La colțul dinspre strada Franklin funcționează un restaurant cu autoservire.

Restaurantul hotelului „Lido” își desfășoară activitatea atît vara cît și iarna. † din cele mai renumite,

*** *Terasa și bazinul cu valuri LIDO* (din Bulevardul Magheru nr. 5) s-au construit în 1930 pe terenul unuia dintre cei mai bogați fruntași ai partidului liberal, dr. Angelescu, care s-a asociat cu doi arhitecți. Aceștia din urmă se obligă să suporte cheltuiala construcției (urmînd să exploateze localul timp de 20 de ani numai ei) iar doctorul Angelescu să pună la dispoziție terenul.**

† *MON JARDIN*, grădină deschisă în 1937, se afla pe Calea Dorobanților la nr. 11, pe locul actualului Hote]

precum și o serie de cântăreți dintre cei mai apreciați ca : Alfred Pagoni, Gioă Pe- trescu, formația orchestrală Gaston Ursu, Sile Vișan și alții.

Restaurantul „Parcul Trandafirilor” și-a desfășurat activitatea pînă în primăvara anului 1972 cînd Ministerul Turismului l-a demolat, împreună cu un alt local mai modest, „Poanta Albă”, care funcționa în același perimetru (pe Calea Dorobanților, colț cu strada Mihail Eminescu). În locul acestor două unități se construiește impunătorul hotel „Dorobanți”, dat în folosință în cinstea zilei de 23 August 1974.

„Dorobanți” este un hotel de lux cu o capacitate de 520 de locuri în 304 camere. Hotelul, dotat cu tot confortul corespunzător categoriei din care face parte, are restaurant, saloane pentru banchete, restaurant cu autoservire, grădină de vară, bar de zi, birou de informații turistice, birou de servicii și comisioane, parking și un mare magazin Shop. *

Dorobanți și avea o capacitate de circa 500 de locuri — 120 într-o pergolă acoperită și restul într-una descoperită, cu multe coloane îmbrăcate de trandafiri.

După război localul a fost închis și folosit în alte scopuri. Și-a redeschis porțile în 1955 sub numele de „Parcul Trandafirilor”.

De-a lungul activității sale „Mon Jardin” („Parcul Trandafirilor”) a avut pe estrada sa formații orchestrale

* *Terasa-restaurant PESCĂRUȘ*, situată în Parcul Herăstrău, a fos't dată în folosință în 1939. Ca stil, localul este asemănător cu cabanele rustice din lemn de brad, tip cabană de apă, inspirând intimitate și confort. Restaurantul, cu parter și etaj, este alcătuit dintr-o sală închisă cu geamlăc și avînd de jur-împrejur loji pentru mese de 6—8 persoane ; de aici o scară duce la balcon (unde se găsesc un salon cu mesele dispuse lateral și două saloane mai mici).

Terasa sau grădina propriu-zisă are o capacitate de circa 400 de locuri, la care se mai adaugă încă o terasă (acoperită) în continuarea salonului de restaurant — cu aproape 200 de locuri.

Din primăvara anului 1940 restaurantul „Pescăruș”

și New York, cunoscători cel puțin ai unei limbi străine. El însuși este poliglot : vorbește franceza, engleza, germana, italiana și rusa.

Ca șef bucătar angajează pe tinărul, pe atunci, Ion Manolescu (Manea Ion), în prezent „Maestru în arta culinară”, care și el participase la cele două Expo-ziți universale.

Dumitru Andronic avea un bun renume în rîndul clienților și de aceea aproape toți cei care veneau la „Pescăruș” solicitau să fie serviți de el. Dar cum acest lucru nu era posibil întotdeauna, patronul își instruia personalul după o metodă proprie. Cel venit să-l cheme se întorcea la consumator cu brațele încărcate cu diverse preparate și băuturi spunînd : „M-a trimis domnul Andronic să vă aduc cutare și cutare preparate”. Flatați că patronul personal le-a compus meniul, cei mai mulți se bucurau acceptînd „oferta” și începeau să se ospăteze.

Aproape de terminarea mesei, Andronic își făcea timp să treacă să dea bună seara și să întrebe dacă masa s-a servit conform dispozițiilor sale, dacă toată „lumea” este mulțumită și să dea dispoziție să se aducă cîteva șaluri (special comandate) pentru sexul frumos, deoarece „seara era cam răcoroasă”. Și ca încheiere, exclama :

■— Dar budința unde este, drăguță ?

Și budința, la care se renunțase doar cu cîteva minute mai înainte, era adusă și savurată cu voluptate de către mofturoșii clienți.

Gestul lui Andronic cu șalurile îi cucerise... Puteau să-l mai refuze ? Mai ales după rafinatul meniu pe care li-l întocmise ? (despre care, de fapt, Andronic habar nu avea).

Am zăbovit puțin mai mult asupra acestei figuri de lucrător în domeniul alimentației publice, spre a-i aduce, în acest fel, un modest și meritat omagiu pentru modul exemplar de

comportament față de consumatori. Dar el mai avea și o altă calitate : aceea de a ști să aprovizioneze în permanență restaurantul cu tot felul de produse de calitate (alimente, băuturi, etc.).

Listele de masă, cu o frumoasă copertă, erau tipărite zilnic la o tipografie, iar la ora 11 ajungeau la local. Ele erau scrise în limbile română, franceză și germană. Pentru vinuri și alte băuturi era o altă listă — Cartea de Vinuri. Trebuie spus că lista de bucate era foarte bogată în conținut, avînd un bogat bufet rece și cald, un mare sortiment de preparate de pește, un bogat sortiment de mâncăruri calde și minaturi, precum și de preparate „la grătar”. Și ceva în plus : unii clienți solicitau diferite preparate, care mu erau trecute pe listă în ziua respectivă, ca de exemplu un șalau *bonne-famme*, un *saute de ficăței de pasăre*, clătite flambate, *soufflé surprise* și multe altele. Cererile erau întotdeauna satisfăcute cu promptitudine...

În local cînta pe atunci formația orchestrală condusă de Jean Marcu.

„Pescăruș” și-a închis porțile în 1942 pînă în 1954 cînd este redeschis sub patronajul Întreprinderii de Alimentatie Publică *Athénée Palace*.

În ultimii ani aici a fost introdusă încălzirea centrală și saloanele sînt deschise și iarna.

Alte grădini de vară. În afara principalelor grădini de vară (asupra cărora ne-am oprit potrivit unor criterii cronologice,, de importanță ori dimensiuni ale localurilor Capitalei noastre) au mai existat, și mai există încă, multe altele. Vom mai consemna și noi în continuare câteva.

Pe actualul Bulevard Gheorghe Gheorghiu-Dej la nr. 22, pe locul unde s-a ridicat blocul

ce adăpostește la parter restaurantul „Cișmigiu” se afla o mică și cocheta grădină de vară (cu orchestră seara) care avea firma „La Principesa Ileana”. În lucrarea „Bucureștii, ghid oficial” din 1934 găsim următoarea reclamă :

*„Grădină de vară La Principesa
Ileana Sub conducerea Ion Balău.
St. Stănescu București Bdul.
Elisabeta nr. 22”*

Pe Bulevardul Republicii la nr. 92 în dreptul micului părculeț cu o mare fântină arteziană (așezată în locul statuii fostului primar conservator Pache) se afla o grădină de vară nu prea mare, cu câteva salonașe de iarnă. Era grădina „Gogu Roșianu”. Deși nu făcea parte din categoria marilor grădini sau restaurante de lux din Capitală, totuși la „Gogu Roșianu” se găseau preparate culinare și vinuri care puteau rivaliza cu cele aflate la unele pretențioase localuri din Capitală. Vara, grădina avea orchestră.

În același „București, ghid oficial” amintit mai înainte, găsim următoarea reclamă :

*„Restaurant
ul și
Grădina
Paradis
Proprietar
Gogu Roșianu
B-duI. Carol 88 (Statuia Pache)”.
„Pivnițele noastre vind vinuri acasă
totdeauna cu prețul viei”.*

Într-o altă reclamă se anunță că „alimentele se păstrează în două frigidere electrice”. După 1948 localul a fost numit „Restaurantul Izvorul Rece”, nume sub care își desfășoară activitatea și în prezent.

Nu departe de grădina lui Gogu Roșianu, tot pe B-dul. Republicii, colț cu strada

Mătășari, a existat — dar cu o activitate mai scurtă — grădina „Brazii Sinaia”.

Pe același bulevard — colț cu strada Traian —, în apropiere de Foișorul de Foc, se afla o altă grădină de vară, nu prea mare, cu firma „La Spic de Grâu”.

Tot în această parte a orașului, pe Șoseaua Mihai Bravu, în apropiere de Bariera Vergului, se găsea grădina „La Gogu Scăricică”, unde a cîntat într-o vară și Maria Tănase.

Pe Calea Călărași erau de asemenea cîteva grădini : „Parcul Orzari”, „Moara Roșie” (în apropierea Halei Traian) și altele, multe dintre ele dispărute azi.

Pe strada Ilfov, în spatele C.E.C.-ului (acolo unde în prezent se află o parte din birourile Ministerului Sănătății), funcționa prin anii 1931—1938 grădina „Ghiță Iordăchescu” (grădină nu prea mare și cu un mic salon de iarnă). Localul — cu bucătărie românească, servea foarte multă pescărie rece și caldă, avea un grătar bine asortat și era foarte căutat și datorită faptului că ani la rînd aci a cîntat formația orchestrală condusă de violonistul Costică Iordăchescu, acompaniată de naistul Fănică Luca, ambii foarte apreciați în acea vreme de publicul bucureștean.

În parcul Grădinii Botanice a fost deschisă și a funcționat mai mulți ani la rînd „Terasa Grădina Botanică”, iar pe Calea Grivitei, la nr. 86, „Grădina Ră- caru”. Existență îndelungată a avut și grădina „La Do- brică” (str. Aurel Vlaicu nr. 33), cunoscută încă de prin 1924 și la care veneau tot felul de oameni, inclusiv scriitori, artiști, oameni de teatru. Iată o întîmplare povestită de V. RUSBU Șiiarianu : „Ca urmare a unei provocări la un duel ciudat, petrecută cu puțin timp mai înainte, întîmplare care avusese loc la bodega „Dragomir Niculescu”, cîțiva băutori „de cursă lungă” s-au adunat într-o seară în vestita

grădină a lui Dobrică... Era prin anul 1924.

Este terenul ales pentru duelul cu paharul între răsfățații actori Iancu Brezeanu și Gh. Storin. „Martorii” lui Brezeanu — Nicu Băltățeanu și Vintilă RUSBU Șirliianu, ai lui Storin — Cezar Petrescu și Păstorel Teodoreanu.

Toate mesele sînt ocupate, toate glasurile vorbesc, toate paharele ciocnesc, toate veseliile salută.

Taraful palpită de viori, zumzăie din țambal. Guristul oftează cîntec țigănesc.

Ospătarii strigă ascuțit în pieptul bucătăriei :

— Doi'spe mici! Trei fripturi I Două plachii

I

Ne simțim bine.

Și mai ales ne furnică pe undeva un mic fior de așteptare... Ca la un meci de box...

După a treia baterie „trasă” de cei doi combatanți dincolo de miezul nopții, grădina lui „Dobrică” a rămas mai mult a noastră.

Doar cîteva mese se mai îngină.

Vocile noastre cresc odată cu tăcerea nopții. Lăutarii îi zic mai domol. Guristul micșorează și el gura.

Mirosul de cîrnați și grătar încins au pierit.

Vine, odată cu o boare răcoroasă de peste garduri, o dulce adiere de tei în floare.

Conu Iancu adulmecă mireasma și oftează cu satisfacție :

— Fain, amicilor I Ne mutarăm subit la țară.

în fine, deschide gura și Storin :

— Nene Iancule, fain, fain, dar bagă de seamă, trece timpul.

La ora cinci fix, gongul! Dacă rămîi în urmă ai pierdut.

Conu Iancu, dispus, îl ia în rîs :

— Așa?... Mulțumesc. Copilei...

Păstorel umple paharele și comandă :

— Tunari, foc! (în primul război mondial Păstorel fusese ofițer la artilerie).

La ceasul cinci fix se bate gongul cu două furculițe într-o farfurie.

Cezar Petrescu se ridică :

— Domnilor concurenți, lupta s-a terminat. Vă rog să binevoiți a trece la probe. Prima este de a merge pînă în stradă fără legănări. Pofțiți! (Grădina lui Dobrică era foarte lungă). Storin se scoală calm și pornește spre poartă.

E stupefiant.

Parcă acum ar sosi de acasă.

Brezeanu se ridică greu. Nu-și găsește echilibrul. Se reazemă de masă și zice cam bolborosit :

— Hai, curaj, Brezene !

Dar „Brezeanu” nu răspunde. Stă ca cel ce pune prima oară patinele și nu îndrăznește să se lase pe gheață.

Storin, văzînd că nu e nimeni în jurul lui, se întoarce cu același pas mare, egal.

Parcă e un viligeaturist care bea apă de Călimănești. Cînd ajunge în fața noastră, Brezeanu întinde forajele spre el.

Îl pupă cu sentiment.

Se leagănă și zice cu limba grea :

— Açu pricep bine ce-au vrut să spună romanii ăia cu zicala *„In vino veritas... Păi sigur, așa-i. I-adevărat : pămîntul se învîrte ! ”*

Grădina a existat pînă în anul 1946—1947.

Două porți mari de metal ascund trecătorului de azi vechea grădină ; curtea lungă, unde aveau loc atîtea întâlniri întru cinstirea lui Bacchus este acum năpădită de buruieni. Clădirea de la stradă, aflată și ea în paragină, nu mai amintește prin nimic de serile de la „Dobrică”.

O altă grădină, cam de aceeași categorie, a fost cea numită „La Coana Victorița” (din strada Clucerului nr. 56—58). Grădina, care avea și un mic salonaș de iarnă, era exploatată de către Alexandru Canciovici (unul dintre frații Canciovici care exploatau restaurantul

Continental), împreună cu soția sa Victorita. Cum Alexandru era de meserie bucătar și stătea mai mult prin bucătărie, coana Victorița, care dealtfel nu era deloc lipsită de vino-ncoa, se învîrtea mai mult printre clienți, de unde și numele localului.

Avea bărbatul coanei Victorita sistemul său de păstrare și frăgezire a cărnii, iar fripturile erau făcute după o tehnică personală, încît odată aduse la masă se topeau în gură și cereau neapărat a fi „stropite” cu vinul cel mai potrivit. În ce privește fripturile, Alexandru le frăgezea astfel : așeza pe un grătar mare de lemn blocuri de gheață, unul lîngă altul, peste care așternea un șervet gros de pînză de în. Peste acestea punea în- tr-o anumită ordine cărnurile, apoi alt șervet, din nou un rînd de blocuri de gheață și așa mai departe.

După ce le păstra astfel un timp, le servea clienților care pretindeau apoi și o „udătură” adecvată.

Vis-à-vis de grădina „Coanei Victorița”, pe colț, se afla prin 1936—37 — în perioada cînd Italia fascistă atacase mișelește și subjugase poporul abisinian — o **circiumă, cu o mică grădiniță în față, cu firma „La Abisinianu'!”**.

Pe strada Dr. Felix a existat grădina „La Bratu”, iar pe actualul buleva-rd 1 Mai (colț cu Bulevardul Banu Manta), grădina „Meteleanu”, și încă una acolo unde în prezent se află restaunaimtull „Poiana”. Pe l-ocul fostului restaurant „Ovidiu” (demoila't în 1979) eria o veche grădină care a purtat mai multe nume, printre care și „Pajura Neagră”, „Kisetefif” etc.

O grădină mare, din cele de lux, care însă nu făcea niciodată afaceri prea bune, a fost „Florida”, situată pe strada Occidentului. Aci a cîntat în vara anului 1933, unul din apreciații cîntăreți ai vremii, Alfred Pagony.

Pe Calea Dorobanți (colț cu actualul Bulevard Ilip Piintilie), lîngă cinematograful Volga (pe locul unde se află un impunător bloc de locuințe cu magazine la parter) a existat pînă prin anii 1939 una din grădinile de lux ale

Capitalei, cunoscută sub numele de „Roata Lumii”. Aci se pare că a debutat și a cîntat, multe veri la rînd, cunoscutul și apreciatul cîntăreț de muzică ușoară al epocii, Vasile Cristian.

Tot pe Calea Dorobanți, la nr. 154, a funcționat, încă înainte de 1930, „Parcul Drăguș”. Mai târziu, suferind unele mici amenajări, grădina a fost numită „Parcul Aro”, apoi „Parcul Dorobanți”, pînă în primăvara anului 1974 cînd a dispărut pentru a face loc noilor blocuri de locuințe.

Pe Calea Rahovei (în apropiere de Antrepozite) se afla grădina „La Motanul Negru”, unde a cîntat un timp și reputata cîntăreață de romane Ioana Radu.

Pe Calea Moșilor, între str. M. Eminescu și str. Ardeleni, pe partea stîngă a existat, între anii 1932—1940, „Parcul Nababu”, sau „Barul Nababu”, care avea și un salon de iarnă cu un frumos balcon...

În Piața Buzești au funcționat cîteva grădini de vară, renumite la vremea lor, precum „Coșna” (pe locul unde se află în prezent o cantină studențească). Prin anul 1932 patronul acestei grădini cumpără un

teren vis-à-vis, unde construiește un local cu bodegă, salon de restaurant, salon de banchete (la etaj) și grădină, căreia îi pune numele „Restaurantul Coșna-Cireșoia”, nume dat în amintirea unor locuri istorice din timpul primului război mondial unde au avut loc lupte crâncene la care participase și patronul Geor- gescu. Vechiul local este luat mai apoi în antrepriză de alți patroni, care îi dau numele de „Dory Parc” și mai târziu „Neptun”.

La „Neptun” a debutat renumita cîntăreață de muzică populară românească, de mai târziu, Maria Tănase.

Lângă restaurantul Neptun se mai găsea o grădină (cu bodegă și cu un mic salonaș de iarnă) cunoscută sub numele de „Bebec”. Aici, fie vară, fie iarnă, seara târziu, după terminarea spectacolelor de teatru și a programelor muzicale din restaurante, era locul de întîl- nire al unor actori, cîntăreți și muzicanți. La „Bebec” ei găseau diferite preparate ale casei, potrivite pentru orele mici ale nopții : ciorbă de burtă, tustlama regală, caltaboși calzi cu hrean, diferite specialități la grătar.

La Podul Băneasa întîlnim grădina „Brotăcel”, iar pe Calea Griviței — în același an de dinainte de război — foarte multe grădini cu denumiri cu „lei” — „La cinci lei”, „La trei lei”, „La doi lei” etc. — toate vestite prin specialitățile lor la grătar și în special pentru bogatul sortiment de organe de miel, vițel, porc, vacă etc.

Urmele unora dintre aceste grădini se mai văd și azi. Altele există, însă folosite în alte

scopuri. Cu mici eforturi financiare și cu puțină bunăvoință din partea organelor de resort o parte din ele ar putea fi redată circuitului de alimentație publică fie prin amenajări moderne, fie prin — de ce nu ? — crearea unor saloane sau săli care să amintească prin tot (decorație, servicii etc.) de apusele vremuri de glorie.

UNA DIN VECHILE
TRADIȚII ale
Bucureștilor, era, în
fiecare toamnă,
deschiderea mustărilor.
Aceasta se întîm- pla la
„Cîrstovul viilor" adică
la culesul lor care
începea la 15
septembrie. Atunci în
mai toate părțile
bătrînului tîrg de pe
malurile Dîmboviței, și
chiar în afara lui, se
instalau linuri și
teascuri pentru făcut
mustul pe loc, în aer
liber și în fața
nerăbdătorilor care
voiau să știe cum este
„recolta nouă". Alături
de aceste mici „fabrici"
improvizate se aflau, tot
în aer liber, grătare
pentru pastramă,
mititei, fripturi și multe
altele. La mesele așezate
prin curți, ori direct pe
uliți, se strîngeau
oamenii ciopor iar
lăutarii cîntînd melodii
de vi-ață și dragoste nu
mai conteneau pînă
noaptea tîrziu și uneori
pînă ja doua zi
dimineața. La răspîntii
și prin locurile mai

„bătute" se „înfiripau" repede mustării cu butoaie și căni de lut, cu mici bucătării pentru mămăliguță și gustări.

După cum ne-o spun documentele și după cum își mai amintesc și bătrânii din poveștile bunicilor lor — Bucureștii erau împînziți și înconjurați de vii. Cele din

margine, dealtfel, mai erau încă în putere pe vremea lui Cuza. Ele erau răspândite în toate cele patru zări ale orașului : La Ciurel (pe Dîmbovița), pe Dealul Filaretului, prin părțile pe unde se află azi Șoseaua Viilor, pe la Plumbuita și Fundeni (proprietatea lui Gherase vinarul, al cărui nume îl mai poartă și azi Șoseaua care pleacă din Colentina), prin părțile Pieții Buzeștilor și de aici pînă către actualul Institut Agronomic.

Alte vii, mai mici, ocupau chiar spații dinlăuntrul orașului și simpla lor menționare îi trezește cititorului nostru nostalgia unei vieți patriarhale trecute, dar care totuși s-a scurs decenii și veacuri la rînd în București.

întinse pe numai cîteva pogoane, vilele dinlăuntrul urbei își aveau importanța lor și se cuvine să le consemnăm și noi : una pornea de la Schitu Măgureanu și ocupa dealul către „Cuibul cu Barză” (cam pînă la strada Știrbei Vodă), una era în Cotroceni, alta se întindea de la grădina Waldmann din Dudești, pe la spatele bisericii Troița pînă-n Izvorul Nou, dinspre satul Cioplea, - alta dincolo de Obor, depășind casele și grădina lui Eliad, pînă sub zidurile conacului lui Gherase din Fundeni ; ultima se afla în spatele bisericii Dichiu- lui și se întindea pînă spre Tunari, pe lîngă mahalaua Madritului.

După ce se culegeau, strugurii se puneau în vase mari și se tescuiău cu picioarele. În urma boabelor strivite începea să curgă mustul care după cîteva zile începea să se înăsprească.

Petrecherile de la mustării erau de fapt celebrarea bucuriei rodului și a bucuriei de a trăi, cum frumos zice și cîntecul venind dintr-o

vreme mult îndepărtată în care bîntuiau molimele :

„De-aş mai trăi pîn-la
toamnă Leliţă Ioană,
Să mă plimb din cramă-n
cramă Leliţă Ioană
Să beau vin, să mine
pastramă Leliţă
Ioană”.

Dar se mai ştie că şi acest fel de comerţ căruia astăzi i-am spune „stradal” nu era întotdeauna igienic şi primăria era uneori nevoită să ia cele mai severe măsuri. De pildă, pe la 1910 doctorul Botescu, ajutor de primar al Capitalei, se hotărăşte să facă un control riguros asupra birturilor, cîrciumilor, mustăriilor şi a celorlalte localuri de alimentaţie publică.

De cu seara, însoţit de agenţi comunali, şi la nevoie de sergenţi de poliţie, pornea în inspecţie. Alerga din restaurant în restaurant, din cîrciumă în cîrciumă, din bodegă în bodegă, inspecta, controla şi, după caz, avertiza, amenda, închidea temporar şi de multe ori confisca uneltele de bucătărie găsite murdare. În special confisca grătarele cîrciumarilor care, după obiceiul vremurilor, ocupau trotuarul cu mesele pline de cărnuri ce îmbălsămau văzduhul cu mirosul cîrnaţilor şi fleicilor. Dr. Botescu ajunsese spaima cîrciumarilor şi a birtaşilor, care se jurau că n-au să-l mai voteze niciodată... În curînd, însă, galantarele cu cărnuri, brînzeturi, fructe etc. începură să fie acoperite cu tifon.

Obiceiul mustăriilor s-a păstrat pînă la noi şi începînd din 1957 (cînd în Bucureşti s-au deschis 32 de mustării ; anul următor numărul lor a urcat la 66) el este încurajat în reţeaua comercială de stat prin amenajarea temporară ca mustării a unor grădini de vară care oferă posibilitatea creării unor „decoruri” adecvate : ' cu stuf,

bostani, struguri, butoaie, căni de lut etc. Este adevărat că, raportate la numărul locuitorilor Capitalei, mustăriile de azi sînt mai puține decît altădată, dar mult mii igienice decît pe timpul doctorului Botescu.

Au mese curate, umbrare, personal bine instruit și frumos îmbrăcat, etc. Au ele, uneori, alte lipsuri : cînd este must nu este pastramă, sau, cîteodată, lipsesc și mustul și pastrama dar se vînd în schimb multă bere, vinuri, și alte băuturi... Dar despre lipsuri să-i lăsăm să vorbească pe cei în drept să le vadă mai bine...

Birfur i

CUVÎNTUL „BIRT¹” — afirmă istoricul Constantin C. Giurescu — vine de la termenul german „Wirt” care se traduce în limba română prin „gospodar, hangiu, gazdă”. Nu dorim să punem la îndoială dacă este așa sau nu, însă faptul că existența acestui tip de local este semnalată încă în Bucureștii secolului al XVI-lea ne îndreptățește să credem că afirmația conține mult adevăr. În vechile hanuri bucureștene, călătorii nu numai dormeau ci erau și ospătați, li se ofereau mâncăruri și băuturi autohtone. Ulterior, mai aproape de noi, localurile au început să se despartă de hanuri — au apărut și au funcționat independente unele față de altele — hoteluri, restaurante, birturi, cârciumi.

În 1842 „Almanahul Prințului Țării Românești” recomandă străinilor care sosesc în oraș patru „birturi” sau

„restaurante" și anume:
„Birtul Teatrului", al
„Cazinoului", al „Leului
de Aur" și al
„României"...

Trebuie să spunem că
în timpul d-omniei
regulamentare apar în
București o serie
întreagă de birturi ceea
ce-l determină pe
francezul Thibault,

avocat în trecere pe la noi, să spună că aici a găsit restaurante franțuzești, nemțești și românești. Cele din ultima categorie erau și cele mai frecventate fiindcă practicau și prețuri larg accesibile și ofereau mîncăru- rile tradiționale, începînd cu ciorbele, continuînd cu mîncărurile scăzute ■— multe cu nume turcești (musaca, tustama, pilaf) și isprăvind cu fripturile la tavă. Restaurantele nemțești, unde se găsea bere, ajunseseră destul de numeroase și călătorul german W. Derblich, care a zăbovit pe la noi în preajma Unirii, citează numele a nu mai puțin de 13 : „La Cerb”, „Lia Clopoțel”, „La Trandafir”, „La Elveția”, „La Jiuldecător”, „La Ferdinand”, „La Telefon” (tocmlai fusese instalată prima linie telefonică), „Calea Ferată” (ciare nu exista încă), „La Coroana” etc.

Spre deosebire de alte unități comerciale, cârciumile, birturile și cafenelele iau ființă și se dezvoltă mai întîi în jurul Curții Vechi, pentru ca mai apoi să apară altele și pe căile de circulație mai importante ale Bucureștilor.

Să consemnăm, așadar, numele celor despre care ne-au vorbit documentele, mărturiile vremii ori evocările oamenilor...

Pe strada Rîureanu (colț cu Podul Mogoșoiaiei), se afla birtul „Hristodor” (cu bucătărie pur orientală) care mai tîrziu s-a mutat pe Podul Mogoșoiaiei (vis-à-vis de Capșa).

Din diverse surse documentare am aflat și numele unora din multele birturi de pe Podul Mogoșoiaiei : „La Pisica Albă”, (existent pînă prin 1903 între zidurile hanului Zlătari), „Grebert” (berărie și birt) pe locul actualului bloc Adriatica), birt vechi, din prima jumătate

a secolului al XIX-lea, „La Ochiul lui Dumnezeu”, „Madam Caliopei” (în locul unde Podul Mogoșoaiei în- tîlnia actuala stradă Grigoirescu), „La Mielul Alb” (lîngă Biserica Alibă).

Birturi au existat și pe alte artere ale Capitalei.

„Pe strada Regală — spune Gh. Crutzescu — colț cu strada Academiei, pînă la mijlocul străzii își întindeau ramurile copacii din grădina lui „Andrei Duini- trescu”, birtul unde mîncau fruntașii politici și deputații din provincie, dar și oameni mai mărunți. În urma dorinței lui Dobrogeanu Gherea — asociatul lui Andrei Dumitrescu — acesta aranjase o încăpere mai modestă, cu intrarea prin strada Academiei, pentru oamenii nevoiași. Mîncarea era de aceeași calitate pentru întreaga clientelă.

Dealtfel, la sfîrșitul deceniului al IV-lea al secolului al XX-lea, străzile Regală și Cîmpineanu (azi ambele formînd str. 13 Decembrie), erau pline de birturi și localuri de noapte. Multe dintre ele mai trăiesc în amintirea bătrînilor bucureșteni : „Casino de Paris” (așezat pe strada Regală, lîngă hotel „Union”), „Imperial” (pe strada Cîmpineanu, colț cu Pasajul Român), apoi vestitul „Gambrinus”, grădina „Orfeu”, grădina „Union” și multe altele.

Pe strada Decebal, colț cu strada (pe atunci) Frînge Fierul, o uliță veche de prin secolul al XVIII-lea, se găsea birtul „La Toboc”, cu vad vechi, foarte apreciat datorită reputei sale bucătăriei românești. Alături de el mai era o circiumă unde se adunau cotarii publici de vase (cei care, prin anume măsurători și calcule, stabileau capacitatea

butoaielor pentru vin, țuică etc.). Nu departe de „Toboc” era situat birtul-cîrciumă „La Mișu-n deal”.

Pe strada Carol nr. 13 (în prezent 30 Decembrie) exista un vechi birt ou firmia „La Curcani”.

Din cronicile epocii. De existența acestui birt este legat și un episod privind mișcarea muncitorească din Capitală. Citim în cartea — „Leonte Filipescu — Evocări” :

.....La 1 Mai 1920, în dimineața zilei, împreună cu lucrătorii

chelneri și asimilații lor — Leonte Filipescu — se alia în iafa restaurantului „La Curcani” din strada Carol. Cu acel prilej Leonte

Filipescu a rostit un discurs în care, raporta un agent al Siguranței, a adus «grave insulte administrației și a îndemnat muncitorimea să se organizeze în vederea înlăturării prin forță a actualului regim»”.

Pe strada Căței (actualul bulevard 1848) existau către sfârșitul veacului trecut mai multe birturi, unele dintre ele foarte frecventate : „Kelemek” (pe ia 1896), „Birtul lui Va961 e Cîmnîl” (pe la 1895—1896), „Birtul lui Balega” (1899).

Birtul „Dura”, aflat pe strada Academiei (colț cu Doamnei), consemnat pe la 1877 îl avea oa oaspete și pe marele nostru poet Mihai Eminescu. Citim în „Amintirile lui Slavici” :

... „După ce a venit totuși la București (Eminescu, n.în.), gândul lui și al nostru a fost să-i găsim o casă.

I-am și găsit-o în strada Speranței...”

Masa, cea mai urâtă dintre supărările vieții, și-o lua, când o lua, mai ales la birtul economic al lui «Dura» din strada Academiei, colț cu strada «Doamnei».

Firește că au existat, cum lesne se poate înțelege, foarte multe birturi. Nu ne-am propus, însă, a le aminti pe toate. Nici n-am avea spațiul necesar și poate nici nu și-ar avea rostul. Înainte de a jîncheia capitolul lor, vom mai menționa, totuși, câteva : „La trei frunze de viță” (î:n spatele librăriei So'cec, mai târziu librăria Academiei), „La trei sarmale” (lângă hotel Kiriazi, în

st:r. Blănari), „La șapte șvabi” (strada Academiei), „La Ghiță Berbecul” (lângă C.E.C.).

Mai târziu — cu deosebire în perioada interbelică — în comerțul bucureștean apar noi tipuri de localuri, așa-zisele birturi economice, lăptării, iaurgerii ș.a. în care nu se serveau băuturi alcoolice. Unele dintre ele emiteau și abonamente lunare siau bilunare pentru clienții permanenți. Tot în perioada dintre cele două războaie funcționau în București și pensiunile, iar „Ghidul Bucureștilor” din 1935 le consemnează și el ca atare cu adresa și costul abonamentului lunar : „Select” (str. Dr. Sion nr. 5), „Frank” (B-dul. Taibhe Ionescu 12), „Elisbeta Barabaș” (B-idul Elisefoeta 6).

Prin anii '30 bnoureștenii înregistrează o premieră comercială absolută : se deschide (peste drum de Palatul **Telefoanelor, unde se află azi un magazin cu articole muzicale)** un „**Bar automat american**”. Pe baza unei fise speciale din bronz (introdusă într-un orificiu ca ia telefoane) se puteau servi o mâncare rece, un pahar de bere și altele. Datorită atât preturilor accesibile unui miare număr de cumpărători, cât și (mai ales !) curiozității localul devine unul dintre cele mai solicitate din București. Luând exemplul întreprinzătorului patron de la noul bîar, alți comercianți deschid la scurtă vreme două unități asemănătoare : barul „Presto” și barul „Colos”.

Cu trecerea vremii curiozitatea bucureștenilor pentru asemenea localuri a mai scăzut, barurile n-au mai fost atât de căutate iar mai târziu, în preajma războiului, ele au fost transformate în restaurante ori s-au închis pentru totdeauna.

Pînă prin 1960 interesul organelor comerciale pentru deschiderea unor restaurante tip birt, pensiune și lăptării a fost mîai mic și prin urmare în București ele erau aproape inexistente. Mai apoi, venindiu-se în întîmpina-

RESTAURANTUL
N. MIHAILESCU

Strada Bb-erkm Ammî Ko. A

Bun pentru io Feluri bucate

8 9 10 U 12 , 13 14 15

Abonament de masă la restaurantul ȗu N. Mihăilescu în 1935.

rea solicitărilor publicului și intenționând să reînvie o tradiție mii veche, organizatorii și diriguitorii comerțului Capitalei au început să acorde o atenție mai mare decât înainte unor asemenea unități. Asităzi în București funcționează numeroase restaurante de tip birt, lacto-bar și chiar pensiune pentru minaturi, gustări etc.

Deschise în localuri c-orespuinzătoare din punct de vedere igienioo-isănar, situate în mai toate cartierele și nodurile comerciale ale orașului și având un personal special calificat, ele asigură desfășurarea unui comerț civilizat, de bun nivel — corespunzător exigențelor publicului consumator de azi.

Cîrciumi

ÎNCĂ DIN URMĂ cu două sute de ani și mai bine Bucureștii erau — grație numeroaselor sale vii și livezi — bogați în localuri mai mici — cîrciumi — la care veneau oameni din toate categoriile : meșteșugari, slujbași mărunți, căruțași ș.a. «Călători ca Evlia Celeibi în secolul al XVII-lea și Raicevich în secolul al XVIII-lea — scrie Constantin C. Giurescu în „Istoria Bucureștilor” — sînt impresionați de mulțimea cîrciumi- lor subterane sau a „pivnițelor” în care se vinde vinul. în primele secole, termenul slav de „pivniță” este cel mai des întrebuintat. Și într-adevăr pe atunci vînzarea se făcea în așezările subterane unde vinul se și păstra. Exista și termenul, tot slav, de „cîrciumă”, dar el se întrebuinta mai rar. Numai cînd, în prima jumătate a secolului al XIX-lea, desfacerea vinului începuse să se generalizeze în localuri clădite deasupra pămîntului atunci se generalizează și termenul de „cîrciumă».

în veacul trecut numărul celor ce țineau asemenea localuri a crescut în ciuda faptului că viile de prin preajma Bucureștilor s-au redus în urma „filoxerei”. Că este așa ne-o dovedește, între alte multe argumente

documenta-

re, și *Catastihul patentărilor* din 1832 din care aflăm că breasla cea mai mare a Capitalei era alcătuită din cîr- ciumari, rachieri și cofetari, peste patru sute la număr. Cum, fără îndoială, aceștia din urmă vor fi fost mult mai puțini, nu ne rămîne decît să tragem concluzia că ponderea o dețineau primii dintre ei. Dealtfel peste aproape treizeci de ani, în 1860 — după statistica lui Marțian —, în București sînt nici mai mult nici mai puțin de 1403 cîrciumari. Ei erau, se pare, și cei mai temuți agenți electorali și ciomăgași în perioada votului cenșitar. Ne permitem să facem aci o mică digresiune spre a menționa numele cîtorva (însăși onomastica și poreclele, precum se vede, au darul de a sugera ceva despre lumea mahalalelor în care-și făceau „veacul” acei „preopinenți”) : Manafu Scofiță, Viînă de bou, Falcă de măgar, apoi Ionică Lungu, Diaconescu Bărbosu și Gică Talianu, State Scorțeanu și Mitu Cîr- pă-n nas, Ilie Tabacu, Trancă Temelie și Jean de la Obor ; în afara lor mai erau cîțiva „șefi” ca Grigore Serurie, Niță Stere, Niță Berechet și alții. Cel mai mare peste ei era avocatul Iancu Brătescu, zis și nea Ian cu Decalitru, după „metoda de lucru” în campaniile electorale cînd peregrina prin toate „culorile” (sectoarele) orașului...

într-o vreme în care instituțiile sociale ori culturale aveau în rîndul cetățenilor mai mică popularitate decît cîrciumile, acestea din urmă ajung chiar puncte de reper în topografia bucureșteană — cum bine argumentează acest fapt și C. C. Giurescu. Așa erau, bunăoară, cîrciuma lui Niță Stere (la colțul străzii 13 Septembrie cu Ūranus), împrumutînd numele chiar și stației de tramvai ; apoi cîrciuma lui Tabacu (la colțul străzilor Traian și Ghenadie Petrescu), sau a lui Chibrit (la întretăierea Căii Griviței cu Bulevardul Filantropia (azi Bulevardul 1 Mai). ■

Bucureștii de altădată au avut multe

cîrciumi, unele dintre ele ajunse atît de vestite încît au fost menţionate şi în cronici ca loc al desfăşurării unor evenimente mai importante sau pur şi simplu pentru tradiţia lor, penitru mîncărurile şi vinurile pe oare le serveau...

• *CIRCIUMA LUI MOŞ PASCALI* se afla pe strada Romană (azi M. Țminescu nr. 89) pe locul fostului Ateneu Popular Dichiu (mai tîrziu cinematograful cu acelaşi nume) ridicat în 1918 şi demolat în anii noştri pentru a se construi Casa de cultură a sectorului II. Se pare că localul cu pricina era una din cîrciumile cele mai pitoreşti ale Bucureştilor şi că farmecul ei era dat nu atît de un anume „specific” privind sortimentele de mîncăruri şi băuturi, cît de originalitatea bătrînelului. Reproducem mai jos un portret făcut de Cosco şi care ne scuteşte de orice alt comentariu :

«Ca el (ca moş Pascali, n.n.) n-au fost decît doi în Bucureştii de odinioară, li ştia mai toată lumea pe vremea aceea. Unul era moş Pascali, altul era Gherghi-ceanu, pe la Zece Mese şi mai tîrziu. a fost încă unul Cantilli, prin Batişte.

Dar moş Pascali ori Gherghiceanu n-au fost cîrciu- mari ca toţi cîrciumarii. Genul de a cîrciumări al lui moş Pascali a fost cu totul diferit şi de aceea a ispitit cîteva condeie de literaţi şi ziarişti care au scris despre originalitatea lui :

Moş Pascali a început să negustorească pe vremea cînd negustorul care da lipsă la cîntar era purtat prin piaţă (drept pedeapsă) cu bucata de carne atîrnată de gît. Cel care aplica pedeapsa era vestitul poliţai Cos- tache Chioru, căpitan. Pascali era atunci măcelar şi ocupa şi el una din cele 24 de prăvălii (scaune de măcelărie) cîte erau pe vremuri în Bucureşti, situate în spatele hotelului Dacia (Hanul lui Manuc), pe unde era şi vadul sacagiilor...

Mai târziu, din cauza bolii ce dăduse în vite, moș Pascali s-a apucat de alt comerț. A deschis circiumă într-o căsuță a bisericii Dichiu de pe Romană.

Aci s-a făcut cunoscut moș Pascali.

Era negustor cinstit cum nu se mai poate și avea marfă curată.

Așa s-a întâmplat că în Bucureștii de altădată putini au fost aceia care să nu fi gustat — în cîrciumioara tare scundă — din pelinul minunat al lui moș Pascali.

Dar originalitatea cîrciumarului era alta. Avea el anume vederi și socoteli în felul de a vinde. La el nu găseai vin la gheață. Nu, gheața îți răcește stomacul. Nici vin în vreun vas pe tejghea nu se pomenea. Vinul trebuie să se bea proaspăt din butie. Cît cereai atîta aducea. Se cobora în pivniță de cîte ori ți-era să bei și-ți aducea vinul cu cana. Nu se bea cu paharul. Pe urmă moș Pascali nu dădea alt mezelic la vin decît „covrigi de la biserică”. Cine voia venea cu salam sau alte cele în buzunar, dar crîșmarul nu-i dădea cuțit, ferit-a sfîntul. Zicea că se face murdărie „în local”. Mesele din prăvălia lui, frecate cu moloz, erau ca laptele, iar cuiele de lemn păreau ca de argint. Țoiurile de țuică le ținea pururea astupate cu hîrtie să nu dea praful sau musca.

Și mai avea moș Pascali ciudățeniile lui. Ciudățeniile care, erau tot atîtea porunci cuminți de cumpătare. Cum prindea că vreun client a cam întrecut măsura, nu-i mai da de băut să-i fi plătit aur.

„Casă, masă, nu aveți?” era fraza convingătoare cu care hotăra pe mușterii să plece. Din pelinul lui moș Pascali a băut și Dimitrie A. Sturdza, care era un ascet. Venea aici Gheorghe D. Pallade, veneau Caragiale, D.

Onciu, Al. Ciurcu, Mibail Sadoveanu —• care a scris ceva despre moș Pascali ■— și atîția alții.

Moș Pascali a murit la 90 de ani. El n-a cunoscut ce este polița ; fără să știe cifre, însemna pe 5 cu o nulă, pe 10 cu o cruce, pe 100 cu o cruce într-o nulă și puneă pe cineva să-i scrie pe ușă pentru vreun mușteriu care rămânea dator de cîteva ori „rău de plată”.

Acesta era moș Pascali, omul și crîșmarul care n-a supraviețuit dărimării dughenei sale, urmîndu-i exemplul în 1912 ca și cum ar fi vrut să spună că artistul n-ar putea trăi fără opera lui.» * icoană a Bucureștilor de altădată și în același timp pios omagiu adus oamenilor de odinioară ai orașului de pe Dîmbovița, Alexandru Predescu ne dă o imagine cît se poate de exactă a vestitei cîreiumi. «Aproape de întretăierea Căii Moșilor cu Bulevardul Republicii — scrie amintitul autor — au pomenit bătrînii o circiumă cu mare renume în tot orașul.

Circiuma *Fărămițoaiei* pe care o cumpărase un anume Gheorghe Băcanu, o botezără numaidecît bucureș- tenii „La trei ochi sub plapomă”, fiindcă nevasta cîrciu- marului era chioară de ochiul stîng. Avea acest beteșug, ce-i drept, dar ce minunății ieșeau din mîinile ei !

Ciorba de burtă sau tuslamaua, piftia, trandafirii, scordoleaua de raci, sarmalele (și siairmailele chioarei n-aveau pereche în București). Iar vinul adus cu oala din adîncul răcoros al pivniței, pentru fiecare client în

* *Circiuma LA TREI OCHI SUB PLAPOMĂ* este interesantă mai ales prin anecdotica ce-i aureolează amintirea. în „Dîmbovița apă dulce” — nostalgică

parte, oa să nu se trezească, oprea de multe ori avalanșa bucureștenilor în drumul spre Moși. Când se aprindeau din vinul cel proaspăt, puneau lăutarii să le zică de inimă albastră, ori îndemnau pe cârciumar să le povestească întâmplarea de pomină în care crîșmărița făcuse moarte de om. Fusesse în tinerețea ei femeie aprig de frumoasă. Dar într-o noapte, dînd hoții buzna peste ei, i-au pus bărbatul în frînghee și au început a-l chinui oa să le spună ascunzătoarea banilor. Pe femeie, care dîrdîia de frică, aproape că nici n-au băgat-o de seamă, cînd au văzut-o chitindu-se sub macat, cu dinții clăntănind ca-n gerul bobotezei, deși întâmplarea se potrivea în toiul verii.

Numai că ea dăduse lîngă pat de făcălețul cel nou, cumpărat în ajun, și cînd îi veni bine, izbi cu disperare în capul a doi dintre tîlhari, culcîndu-i la pămînt. În luptă cu al 'treilea și-a spart ochiul în cuțitul care încerca s-o fulgere.

Nu l-a mai putut doborî; însă uluit de furia acestui drac de muiere hoțul a dat bir cu fugiții. Femeii i-a mers numele în tot tîrgul, care s-a și grăbit, după ne-desmințitul obicei al bucureștenilor, să-i poreclească circiuma așa cum s-a arătat mai sus.

Într-o dimineată, prin 1890, s-au pomenit clienții lui „Trei ochi sub plapomă” c-o droaie de oameni tăbărînd cu tirnăcoapele pe clădirea hotelului „Atena”. Erau salahorii primarului Pake Protopopescu, care se porniseră să spargă Calea Moșilor pe amîndouă laturile năruind ca o furtună apocaliptică un labirint de ulițe și ulicioare. Prăpădea Piadhe mahalaua Scaunelor, a Sfinților și a Caimatei, ca să taie bulevard spre gara Obor. Atunci s-a risipit și grădina cârciumarului, care amarnic va fi blestemat în

sinea sa că apriga-i nevastă nu poate pune în funcțiune teribilul făcăleț și împotriva primarului... Dar circiuma chioarei a rămas în picioare pînă s-a așternut, peste amintirea ei, un bloc, într-un colț al Căii Moșilor cu Bulevardul».

• *Circiuma LA GHERGHICEANU* se găsea pe Calea Moșilor la nr. 189 și existența ei este semnalată încă din secolul trecut, cunoscută fiind mai ales pentru vinurile obținute de proprietar din viile proprii. Se pare că patronul era un „cumpătat”, nu-și servea clienții aflați în stare de ebrietate și nici nu admitea chefuri interminabile, fiindcă, de pildă, Margulies (un personaj din cartea lui I. Ludo, „Domnul general guvernează”, bun cunoscător al cîrciumilor din București) exclamă la un moment dat în timp ce-i prezintă provincialului său nepot localurile capitalei :

„■— Asita-i Gherghiceanu ! Vestitul Gherghiceanu ! Farmacie nu crîsmă... Drojdie ca la Gherghiceanu nici la Paris nu găsești... Să vezi curățenie!... Și om cinstit! Dar are un cusur : la ora nouă seara închide — între unu și patru închide... duminica închide... De Paște închide... de Crăciun închide... fir-ar al dracului! Tocmai cînd ți-e lumea mai dragă închide...”

După naționalizarea din 1948 fosta circiumă devine „Restaurantul Odobești” iar în 1966 organele comerciale restaurează clădirea dîndu-i un aspect plăcut și specific de crămă. Mesele, scaunele și lavițele țărănești, lămpile de gaz atîrnate în tavan, ștergarele și maramele de pe pereți, iile și catrințele ospătărițelor, servirea direct de la butoi în ulcioare de lut fac atmosfera intimă și

atractivă.

La data când scriem aceste rînduri, bătrîna Cale a Moșilor se pregătește să devină șantier. Multe din casele ei vechi vor fi demolate și-n locul lor se vor ivi construcții noi, spațioase, moderne. Ne place să sperăm că dacă alte edificii vor dispărea, clădirea restaurantului Odobești va putea fi încadrată armonios între modernele arhitecturi ale zonei.

• *Circiuma LA BĂRBIERUL* își trăgea numele de la proprietarul său Tache Bărbierul și se afla pe Bulevardul Filantropiei (azi 1 Mai) în apropierea depozitului sanitar. Era renumită mai ales pentru vinurile ei — soiuri superioare, apreciate și de cunoscătorii și băutorii altor cartiere. Circiuma a funcționat pînă în 1958 cînd a fost demolată spre a face loc unor blocuri de locuințe.

Din cronicile epocii. Între alți clienți ai localului era, într-o vreme, și Iancu Brezeanu care scrie în „Amintiri în compania lui Bachus” :

...”Luindu-l pe Mișa birjarul, mă gindeam că lofi birjarii m-au cărat, turmentat sau ciupit, cunoscîndu-mi toți destinația, după mersul soarelui, după luminița luceafărului. Unuia singur i-am dat direcția și tot n-a bucbisil-o ; i-am spus să mă ducă la „Bărbieru” și el m-a dus la frizer. Firește pînă la urmă am ajuns la „Bărbierul.

figuri de scriitori și artiști (Caragiale, Coșbuc, Slavici, Iancu Brezeanu ș.a.) și era patronată de doi greci : Sotir și Vanghele, succesorii lui

*** LA BUCUREȘTII DE ALTĂDATĂ**, circiumă existentă încă înaintea primului război, se afla pe actuala stradă Alexandru Sahia (colț cu strada Tudor Arghezi) și a funcționat pînă prin preajma ultimului război. Prin 1930—1935, cînd am cunoscut-o și noi, avea salonul principal pavoazat cu tablouri ale unor

Gamtilli.

Foarte căutată de ziariști, pictori și scriitori, circiuma avea ca specialitate a casei fleica de Brașov, servită pe taler de lemn, tăiată subțire în formă de tăitei, operație pe care chelnerul o făcea în fața clientului. Ardeiu pisat, care se afla în solniță alături de sare, și-l adăuga fiecare după pofta inimii... Lucru care cerea neapărat „udătură”...

• *Circiuma LA IANCU (LABĂ) DIN BLANARI* se găsea peste drum de „Hanul cu Tei”, în str. Blănari 22, fiind unul dintre cele mai renumite localuri de acest tip dinainte de război. Circiuma ajunsese vestită mai ales în lumea gurmanzilor dornici de specialități la grătar, printre care vestitele antricoate de vacă în floare, presărate cu cimbru, patricienii „în must”, un bogat sortiment de organe de porc, de vacă, miel, vițel etc. la care se adăugau cele mai grozave murături din București, „vanilate” și ele din plin „cu usturoi”. Toate acestea erau apoi stropite din belșug cu cele mai vestite vinuri din podgoriile Vrancei. Aci, la Iancu, îl căutau de obicei chestorii și comisarii pe prefectul poliției, Gavrilă, când era chemat la Palat, chemări care nu erau deloc rare. Urmînd exemplul lui Gavrilă, toți „grangurii” Capitalei deveniseră clienți fideli ai cîrciu- mii din Blănari.

Și fiindcă am ajuns în acest punct se cuvine să amintim ceva și despre cartea „Paravanul de Aur — Regeile Palaelibus” a ilui I. Ludo. Și haită de ce. Vorbînd despre călătoria lui Carol al II-lea la Londra, în preajma celui de-al doilea război mondial, autorul arată că la masă i s-au servit suveranului printre altele icre negre și murături. Întrebînd despre acestea din urmă de unde sînt, i s-a spus că au fost aduse special pentru el din România, și anume

„de la Bianovici de pe Văcărești”, care are cele mai bune murături din Europa. Dar cum știm că I. Ludo în lucrarea amintită nu folosește numele reale ale eroilor săi, și nici pe cele ale anumitor locuri, „furnizorul” este ușor de recunoscut pentru toți cei ce au trăit în perioada aceea.

Circiuma „La Iancu din Blănari” a funcționat pînă prin 1947—1948 cînd a fost închisă pentru totdeauna,

în anii noștri, odată cu aplicarea în practică a măsurilor privind „revitalizarea” vechilor vaduri comerciale ale Bucureștilor a fost restaurată și clădirea fostei cîrciumi din Blănari și în ea a fost deschisă berăria. „Cărăbuș”.

• *Circiuma LA MITICĂ DONA* se afla sub fostul hotel „Unirea” în Piața Bibescu Vodă (care se întindea de jur-împrejurul halelor centrale pînă la Podul Șerban Vodă) și ajunsese vestită, între cele două războaie, mai ales pentru ciorba de burtă și tuslamaua regală... Aci. poposeau, la primele ceasuri ale dimineții, „cheflii” care voiau să se „dreagă” după o noapte de chef. După ei veneau altfel de clienți : angroșiști din piață, pescari, măcelari, brînzari, zarzavagii ș.a., care, după ce plasau: cîte o „partidă” mai serioasă de marfă, veneau să bea aldămașul și aldămașul se prelungea ore întregi, mai ales atunci cînd apărea și cîte un viorist sau țambala- giu care știa să zică cu foc din instrument și din gură...

La „Mitică Dona”, ca la mai toate cîrciumile din jurul pieții, izbucneau deseori, din te miri ce, scandaluri. Dar Mitică Dona, fost luptător de greco-romane, îi punea repede la punct pe beligeranți. Dealtfel, prevăzător, patronul amenajase la subsol o „sală” unde-i antrena și pe băieții lui de prăvălie pentru eventualele încăierări din local...

Cîrciumi au fost foarte multe în București. Unele chiar mai vechi decît . cele la care ne-am oprit noi. De multe ori faima li se dusesese și datorită denumirilor ce azi ni se par „pitorești”, dar care, în epocă, făceau în mod subtil reclamă patronilor.

„Ograda lui Fierea“ (de la Zahanaua Colentinii), „Trei Lulele“ (pe malul gîrlei, în sus spre Grozăvești), „La Trei Chiftele“ (lîngă Abatorul comunal), circiuma lui „Hagi Ghiță Făgădău“ (de pe Romana Teilor) sau a lui „Niță Berechet“ (din Popa Nan) și încă multe altele ca ele deveniseră ■ — într-o vreme cînd nu apăruseră radioul, cinematograful, televizorul, iar spectacolele de teatru erau accesibile pentru puțini — locuri de întîl- nire, de împrietenire, de discuții la bucurii și necazuri...

Bodegi

IN AFARA
LOCALURILOR de care
ne-am ocupat pînă
acum, în peisajul
bucureştean apar, într-
un anume moment al
istoriei oraşului,
„bodegile”

— specializate la
început în gustări,
aperitive şi în general în
ceea ce am numi azi, cu
un termen mai modern,
„minu- turi”. Alături de
ele se serveau şi mici
cantităţi de alcool
(ţuică, vinuri şja.). O
explicaţie a termenului
generic sub care iau
fiinţă asemenea mici
unităţi de alimentaţie
publică ne-o oferă, ca şi
în alte cazuri, istoricul
C. C. Giu- rescu. După
opinia sa aceste localuri
au fost la început
afiliate unei societăţi
portugheze

— „Bodega” — al cărui
nume a devenit la noi
loc comun şi s-a
răspîndit sub accepţia
lui atît de cunoscută.

în ce ne priveşte nu
ne-am propus nici pe
departe să „epuizăm”
istoria şi catalogul
bodegilor bucureştene
ci numai să ne oprim la
cîteva care şi-iau avut,
precum se va vedea,

rostul lor în viața
orașului. *

* *Bodega*
TRIPCOVICI, despre
care a scris și Cara-
giale în „Micile
economii”, era situată
pe Calea Victoriei sub
hotel „Orient” (mai
târziu hotel „Splendid”).
Bodega, ca și

cafeneaua „Tripcovici”, este preluată în concesiune de căpitanul de cursă lungă Andrei Tripcovici, dalmatian de origine.

Nu deținem date asupra clientelei de aci, dar presupunem că ea era formată din scriitori, ziariști, pictori, etc.

• *Bodega DRAGOMIR NICULESCU* (de fapt bodegă și băcănie), se afla pe Calea Victoriei 58 (colț cu strada Regală, actualmente 13 Decembrie) și era unul din vechile localuri ale Bucureștilor. Toate produsele exotice din rafturile și butoaiile băcăniei (și nu erau puține) se puteau servi și în bodegă, sub formă de aperitive, gustări, sandviciuri, tartine cu icre, etc. Aci se găseau în mod permanent tot felul de preparate din pește proaspăt sau conservat, calde și reci, tot felul de icre (începînd cu taramaua, apoi icre de crap, de știu- că, de Manciuira, icre negre, moi și tescuite). Lor li se adăugau măslinile de Volo, gustările calde din ficăței de pasăre, chifteluțe de pasăre, cîrnăciori, pateuri proaspete și calde, fel de fel de bucheuri, ciuperci à la grec sau umplute și multe altele. În ce privește băuturile, foarte apreciate erau vestitul pelin al lui Drago- mir, țuica de Văleni, diferitele sortimente de vinuri indigene și străine (servite la pahar), berea indigenă și străină (de Pilzen sau München), coniacurile fine din producția autohtonă ori din import.

Aici se întâlneau, între două treburi, actorii de la Teatrul Național, gazetarii din Sărindar, scriitori, oameni politici și alții.

Asemenea bodegi, afiliate băcăniilor, mai erau în București : „Dimitriu” (la parterul hotelului Athénée Palace), „Ciobanul” (lîngă biserica Albă), „Consumul francez” (lină

Palatul Eforie, pe actualul Bulevard Gh. Gh. Dej) și altele. Ele serveau un sortiment bogat de gustări și băuturi la pahar. În ce privește clientela lor, aceasta era, cu mici excepții, aceeași ca la „Drago- mir Niculescu”.

- *Bodega MERCUR*. Sub acest nume au funcționat mai multe localuri în București, dintre care unul este amintit și de Caragiale. Cronologic vorbind, noi am identificat următoarele bodegi puse sub semnul zeului comerțului — „Mercur” : bodega din strada B-atiștei (colț cu str. Grigore Filipescu), pe locul complexului „Intercontinental”, bodega din Pasajul Blanduziei, cea din Pasajul Victoriei (deschisă prin 1933 și existentă și astăzi).

În „București. Ghid oficial” din 1934 este menționată și „bodega Mercur” (pe Calea Victoriei la nr. 42).

- *Bodega ARO*, situată la parterul blocului cu același nume (actualmente „Patria”, pe Bulevardul Magheru), a funcționat între anii 1932—1940 și era foarte căutată. Alături se afla și un magazin de coloniale (ambele sub concesiunea lui Jean Rădulescu și cunoscute sub firma „Consumul Aro”).



Casa Vani cu, la etajul căreia spre slirșilul secolului trecut se alia redacția Ziarului „Timpul”, unde a lucrat un timp și Eminescu. La parterul clădirii, în locui iostului birt „Lazăr”, a iuncționat, între cele două războaie mondiale, bodega și băcănia „Dragomir Nicuiescu” (Folograiiie reprodusă din lucrarea „Dîmboviță, apă dulce” de Al. Predescu).

Astăzi în cele două săli se află un restaurant cu autoservire.

Alte bodegi. Dintre cele mai vechi — menționate în diverse cărți ale epocii — am reținut : bodega „Cosman” (actualmente restaurantul „Havana”).

În perioada interbelică numărul bodegilor este mai mare ca oricînd și un inventar al lor este foarte greu de făcut.

Pe strada Academiei la nr. 23 (în apropierea Hotelului „Muntenia” de azi) se afla renumita bodegă „Giovanidis”, cu tot felul de gustări și avînd prețuri accesibile publicului de rînd. Nu departe de aici, pe strada Edgar Quinet (peste drum de Capșa) se găsea o altă bodegă, despre care Mihail Cruceanu în cartea sa de amintiri „De vorbă

cu trecutul" scrie : „...Ca colaborator la *Viața Nouă* am fost invitat la reuniuni organizate în fiecare sîmbătă seara, într-un loal retras — „*La Gustav*”, pe strada Edgar Quinet, cam în fața Hotelului Capșa, unde aveam la dispoziție o cameră separată, în care ne adunam cu toții, în jurul lui Ovid Densusianu. Ani de zile am păstrat acest loal pentru reuniunile noastre, deși nu prea cred că patronul localului era mulțumit de consumațiile făcute de noi. Cei mai mulți eram tineri.

Printre ei întâlneam pe Gherghel, Al. Stamatiad, Eugen Speranția, Șerban Bascovici, câteodată și pe Ion Minulescu cu verva lui neobosită.

În adunările noastre săptămânale, câteodată discuțiile se prelungeau pînă dincolo de miezul nopții, iar cînd profesorul era în bună dispoziție, urmat de grupul celor tineri, trecea în localul de noapte în apropierea universității, la „*Cosman*”, unde ședința se termina abia în ziuă.

Revenind pe strada Academiei, tot înaintea celui de al doilea război întîlnim bodega „*Frații Vidrighin*” (situată pe locul ocupat azi de aripa nouă a Institu-

tului de arhitectură) în care se desfăceau vinuri din podgoriile proprietarilor, local frecventat de mici funcționari din ministere, avocați ș.a.

Mai consemnăm, de asemenea, existența bodegilor : „La Costescu” (pe Calea Griviței, colț cu strada G-ral. Budișteanu), „La Cănuță” (pe str. Cîmpineanu, azi str. 13 Decembrie), „La Duțescu” (pe strada Șelari, peste drum de Biserica Sf. Nicolae).

Acest tip de local — bodega — se putea găsi în urmă cu patru-cinci decenii pe mai toate arterele principale ale orașului. Treptat ele au început să apară și în unele cartiere periferice.

În anii noștri locul vechilor bodegi a fost luat de altfel de unități : bufete, bufete-expres, snack-baruri, baruri de zi etc. într-o vreme s-a încercat redeschiderea unor bodegi într-o formulă nouă — cum a fost cazul „Podgoriei” de pe B-dul Magheru — însă ele au fost reprofileate atît de des încît buna intenție a rămas pe mai departe neconcretizată, deși comerțul n-ar fi avut decît de cîștigat prin „aplicarea în practică” a unor idei abandonate mai demult...

Berări i

CĂUTIND SĂ AFLĂM din documente data la care a început să se bea bere pe meleagurile noastre, am descoperit și o însemnare a lui Paul din Alep care, vorbind despre un ospăț de la curtea lui Viasile Lupu, scrie :

...„înaintea domnului era un vas din lemn cu apă, așezat pe un tri-ped, în care tronau sticle cu diferite vinuri, rachiuri și bere...

La câte 3—4 pahare cu vin ce bea, domnul mai lua și câte un pahar cu bere rece, spre a se răcori".

Se pare că la data aceea, bere-a era un „lux" pe care și-l permiteau domnul și familiile marilor boieri (ca și cafeaua și ceaiul aduse din Orient) la o spețele mai alese. Pe scară largă, în cantități „industriale" cum am spune astăzi, berea apare la noi abia în secolul trecut. Până atunci se consuma vin natural, simplu sau în combinație cu apă minerală și mai târziu cu sifon.

Totuși la începutul secolului al XIX-lea erau și destui amatori de bere, fiindcă altfel nu s-ar fi încumetat germanul

**Johann de Gotha să ridice
o fabrică de bere la
marginea Bucureștilor în
1809, fabrică -ce va pieri
în flăcări în timpul „z-
averei” din 1821. Mai**

tîrziu, în a doua jumătate de veac XIX, în București se vor ivi alte fabrici de bere. „Ziepzer” (din strada Negru-Vodă), Carol Qppler (din capătul străzii Izvor), Erhardt Luther (de lângă Podul Gării de Nord), cea din capătul Căii Plevnei, iar mai tîrziu fabrica de bere și spirt a lui D. Marinescu Bragadiru.

Apariția fabricilor de bere atrage după sine deschiderea unor localuri specializate în vînzarea noii băuturi, „...în planul lui Borroczin (1844—1846) — scrie C. C. Giurescu în „Istoria Bucureștilor”¹, referindu-se la comerțul cu această licoare — găsim pe malul stîng al Dîmboviței, la sud-vest de biserica Sf. Nicolae Jignița, însemnată o „berărie” care precede așadar „Carul cu bere”, găsim în același plan două așezări ale lui „Andrei berardu” în planșa 37.

Înființarea fabricilor și deschiderea unor grădini anexe ale lor impulsionează simțitor consumul de bere.

Se deschid mai apoi berării în plin centru ca : „Jubileu”, (pe B-dul. Republicii de azi), „De Ble” (pe Calea Victoriei), apoi două „hale cu bere” (pe Calea Griviței la nr. 29 și 35), și berăria „Orientală” (pe str. Municipală nr. 5), ultimele trei existente încă la 1882 etc.

• *Berăria CARUL CU BERE*, una dintre cele mai vechi ale Bucureștilor, existentă în vechile ziduri ale hanului „Zlătari”, la 1879, desigur într-un alt local decît cel de azi, pare a fi și cea mai mare unitate de acest tip din Capitală.

Actuala clădire a fost ridicată la 1888 și a fost mărită și amenajată cum o cunoaștem acum după primul război mondial.

Interiorul „Carului cu bere”, de stil bizantin, cu balcoane străjuite de balustrade de lemn sculptat, cu picturi murale cum nu mai au alte localuri din București, creează

vizitatorului senzația că vizitează un monument de artă impresionant și cu totul aparte.

Dar „Carul cu bere” are înainte de toate o istorie care dacă s-ar scrie, nu numai că ar putea ocupa mai multe sute de pagini, ci ar interesa deopotrivă pe omul de cultură, pe cercetător sau pe cititorul obișnuit. Nu intenționăm să facem noi — nici măcar în sinteză — istoricul cu pricina, fiindcă nu ne-am propus-o și nici n-am avea spațiu. Totuși ne vom opri asupra câtorva momente și fapte mai importante.

Nicolae Mircea (timp îndelungat patron al berăriei „Carul cu bere”) împreună cu alți doi frați ai săi, Victor și Ignat Mircea, originari din comuna Căta, de lângă Mediaș, vine în București spre sfârșitul secolului trecut.

Se pare că Nicolae fusese pregătit de către tatăl său pentru meseria de negustor. Ceilalți doi frați, la rîndul lor, devin și ei negustori. Victor ia în antrepriză restaurantul Gării de Nord, iar mai târziu berăria „Victor Mircea” de sub Cercul Militar (azi Casa Centrală a Armatei). Ignat Mircea concesionează fostul local „Cos-, man” unde deschide bodega și berăria „Ignat Mircea”.

„Carul cu bere” a ajuns foarte repede vestit și pentru preparatele sale culinare. Specialitatea casei au re- prezentat-o într-o vreme — cum își amintesc unii lucrători chelneri mai vîrstnici — cremvurștii cu hrean, din care se vindeau zilnic tone întregi, și pentru al căror hrean, trecut prin răzătoare, au lăcrimat multe generații de picoli. În afara lor se mai găseau frank- furterii, salata de boeuf, servită și ea în cantități imense, ridichea neagră și cele două scobitori cu măsline (oferite gratis) lângă „bateria mică” (1/4 vin cu sifon) pentru „edecurile” casei. Berea se servea direct de la butoi, fără acid.

„Edecurilor” casei, de regulă pensionari — foști magistrați, ofițeri superiori etc. — li se aducea berea sub altă formă decît celorlalți clienți, sub formă de șniț. (Cantitatea de bere a unui țap era servită la halbă dar numai spumă care se scurgea pe pe pahar ca laptele...).

Este credem locul aici să arătăm că denumirea de „țap” de bere provine de la numele celui mai renumit berar din München, Bock (care în germană înseamnă „țap”) și care a trecut la Paris sub formă de „un bock de bière”, voind să spună că e vorba de o bere bună ca din fabrica lui Bock. Berea la „țap”, a fost servită prima dată în București la berăria „Căpitanului” (de la Statuia lui Gheorghe Lazăr) ; pînă atunci berea se vindea doar la halbe.

Nicolae Mircea se pricepea și la vinuri, aducîndu-le din cele mai renumite podgorii și dîndu-le în consum abia după cîtiva ani, după o îndelungată îmbătrînire. Pentru a-ceastă „treabă” pregătea oameni anume, în căminul său de ucenici, din care scotea nu numai pivnici, ci și bucătari, chelneri, bufetieri etc. în afară de Capșa, Nicolae Mircea și fratele său Ignat au fost singurii negustori din Capitală care s-au îngrijit să aibă un loc unde „pui” de oameni, toți veniți de la țară, să se odihnească după multele ore de muncă... Unul dintre ei a fost și moș Ghiță pivnioerul, oare a muncit cîteva zeci de ani la „Carul cu bere” și pe care patronul l-a imortalizat, în semn de recunoștință, făcîndu-i o statueta de lemn cu felinarul — nelipsitul său felinar — în mîna, statueta pe care de altfel oaspeții „Carului cu bere” o pot vedea și azi în capul scării de lemn ce duce la balconul din dreapta.

Nicolae Mircea a condus „Carul cu bere” pînă în anul 1929 cînd, în urma unor greutăți

financiare prin care trecea fratele său Ignat, pe care îl girase, a recurs la un gest dramatic : s-a sinucis aruncându-se pe fereastra imobilului în oare este adăpostită berăria „Carul cu bere”... Era începutul crizei economice a capitalismului, care avea să lovească cu furie și economia noastră.

După moartea lui Nicolae Mircea „Carul cu bere” a fost concesionat altor negustori, care s-au străduit să-i păstreze renumele, obiceiurile și tradiția.

După naționalizarea din 1948, întâmplarea, o întâmplare nefericită, a făcut ca unii responsabili din sectorul alimentației publice — „esteti” cum îi numește pe bună dreptate Ion Dulgheru în „Amintirile unui ospătar” — caută să dea cu orice chip berăriei o „față nouă” : ei dispun să se dea cu var peste picturi. Mai târziu, prin 1964, prin grija și respectul altor oameni localului i se redă aspectul de odinioară. Au dispărut însă unele din obiceiurile casei, iar specialitățile nu mai sînt cele din trecut. Cremvurștii se servesc și acum, dar în mod cu totul sporadic și fără hrean, la fel și salata de boeuf, iar mazărea bătută nu mai figurează pe listele de bucate ale localului.

Alți oameni și alte obiceiuri sînt acum la „Carul cu bere”. Numai moș Ghiță stă credincios, cu felinarul său, să lumineze calea oaspeților...

Din cronicile epocii. În localurile fraților Mircea, în urmă cu ani, își alinau deseori aleanul dorului de locurile natale intelectualii ardeleni aiași în București. Unul dintre cei mai jideii oaspeți ai berăriei „lui Neculai Mircea” cum îi spuneau „frații” ardeleni, era George Coșbuc sau badea Gheorghe (în limbajul celor apropiați) care se simțea la berăria lui Neculai ca acasă. La „Carul cu bere” badea Gheorghe se întâlnea adeseori cu Octavian Goga, I. L. Caragiale, Iancu Brezeanu și alți prieteni. Nu de puține ori îi apuca aci dimineața, iar jupinul trebuia să aibă grijă ca la închidere ușa din față să fie bine

ferecată pentru a nu-i deranja nimeni. După o noapte „albă” de discuții (stropită din belșug cu bere sau vin), se strecurau pe ușa din dos ca niște umbre.

Despre o asemenea întâlnire a ardelenilor vorbește și Vinilă Rusu Șirianu : «În a patra săptămână a lui August 1915, mă aflu cu mama mea la o „primire” în casa unuia din cunoscuții „Frații Mircea”, la cel mic — care ținea „Carul cu bere”. Aproape numai ardeleni. Printre care : familia Coșbuc, Țărie Chendi, Zaharia Bârsan, familia Albin, Lupan, Pipos, dr. Pop, fetele Slavici, câțiva „refugiați” de dincolo de Carpați.

Badea Gheorghe era bine dispus. Ne anima pe toți. Vinurile lui Mircea erau grozave. Fetele unchiului Slavici, toate patru frumoase, zgłobii și deștepte. Precum și alte domnișoare din familiile prietene cu Mircii...

Întregul cerc al acestor ardeleni era la o mare temperatură naționalistă. În timp ce ne încălzeam treptat cu gustări excelente și un faimos „Lacrima Cristi”, toți eram electrizați de propaganda pentru intrarea în război...

Toată lumea era voioasă când Coșbuc se afla printre oameni care-i plăceau. Atunci era deosebit de comunicativ, de prietenos. Petrecea cu voluptate. Petrecerea s-a întetit. S-au format grupuri, dar toate converg spre Coșbuc.

Precum îi era obiceiul și plăcerea, poetul, când se încălzea astlel, Iredona ori recita muzical, chemându-l pe Alexandru (Țiul său) să-i fină isonul cu viora...

Badea Gheorghe începea cu niscăi vers ai lui, cunoscut, precum :

„Luna bea raze de soare
Tot din lire bea mereu
Numai eu să nu beau
oare ?
Taci și lasă-mă să beau 1

Ascultam cu toții într-un iarmec delicat. S-au oprit o clipă. Coșbuc iace semn : Alexandru ia de pe masă paharele lor, le umple. Badea Gheorghe îl îndeamnă :

— Pline, dragă, pline, să nu rămână aer în pocal... Tatăl și Țiul ciocnesc :

— Noroc Alexandre!
— Noroc tată !

Au băut paharul pînă ia lund. În aurul lichid al aceluia „Lacrima Cristi” se scăldau razele calde ale inimilor lor. Cum mi-aș fi putut închipui că acesta era ultimul pahar de vin al lui Coșbuc

În noaptea de 29 august 1915 Alexandru a murit într-un accident de automobil pe Valea Oltului...

Unele cronici mai vechi amintesc și de existența berăriei „La Curcubeu”, situată pe locul jostului han al lui Constantin Vodă, căreia i-a urmat un „Cafe-Chantanl”, numit „Walhala”, cu activitate scurtă.

O altă berărie mai veche a iost „La doi căpitani” care a funcționat pînă în preajma celui de al doilea război mondial într-o clădire situată pe strada Căldărari, peste drum de Hanul Manuc. Și tot pe aici (pe fosta stradă a Soarelui, colt cu actuala stradă 30 Decembrie) a mai existat o berărie — „Argeșiu” — cu pereții înbrăcați în iaianfă de dilerite culori, ceea ce dădea un elect coloristic deosebit interiorului... *

Berăria are mai mult un rol de „punct de reper” în biografia marelui Caragiale, fiindcă altfel era un local banal.

Din cronicile epocii. Gestul autorului „Momentelor și schitelor” a produs senzație mai ales printre scriitori și ziariști. Bunăoară, Macedonski cere autorităților — prin presă — mai multă grijă iafă de creatori, iar Anton Bacalbașa anunță moartea literară a lui Caragiale, publicînd în „Adevărul Literar” din 15 noiembrie 1893 un articol încadrat de două linii negre și cu o cruce în cap, prin care lăcea cunoscută „înmormîntarea marelui nostru dramaturg”:

»Astă-seară se tace înmormîntarea lui I. L. Caragiale, Marele nostru dramaturg, Omul căruia îi datorăm „Noaptea iurtunoasă”, „Scrisoarea pierdută” și alte opere ce vor însemna în literatura acestei țări o operă mare, se îngroapă în această seară, poate pentru veci!

El, care a plîns pe marele Eminescu, atunci cînd

*** Berăria MIHALCEA ȘI CARAGIALE s-a deschis în 1893 în strada Gabroveni și-l avea ca patron pe ilustrul Caragiale în asociație cu consilierul comunal Mihalcea, cunoscut antreprenor de berării în București.**

neindurata „Nirvana” și-a deschis brațele ca să primească pe neuitatul maestru, nu va avea parte nici de această ultimă consolare, după care au aspirat și aspiră atîția 1 Gonit o viață întreagă de nenorocire, urmărit de piaza rea, care de la naștere nu l-a părăsit niciodată, Caragiale nu poate avea în lumea asta — în țara asta !— nici măcar un mormînt ca lumea, așa cum cel din urmă proletar poate să aibă.

Nu! În țintirimul trist, în care artistul este închis astă seară, nu va crește nici plîngătoarea salcie — mîngîierea mormintelor —, nici vînlul nu va veni să cînte cu glasul șîșielor de trist eternul poem al Eternității, nici o mină amică nu va sădi o roză, nici un plins, nici un oftat, nici o jale.

Astă seară se deschide în strada Gabroveni:

„Berăria Mihalcea și Caragiale”.

Vestea însemna un eveniment discutabil în lumea ziaristică și literară de la 1893 și comerțul gastronomic s-a putut mîndri că, fie și în mod vremelnic, alături de alt mare condeier, Dobro-geanu Gher&a, l-a putut avea în rîndurile „cadrelor” sale pe Caragiale, mai tîrziu imitat și de Hodoș, de Dr. Codrescu și alții.

Se pare că pe marele Caragiale nu l-a iritat ci tuși de puțin articolul lui Anton Bacalbașa deoarece continuă să se ocupe și pe mai departe de meseria de berar, fără a face însă afaceri slră- lucite. Ba, dimpotrivă! Astiei în 1894 deschide pe cont propriu localul de pe strada Șelari „Bene Bibenti” — loc de întîlnire ai artiștilor, iar în 1895 conduce, împreună cu cumnatul său Teodor Dușescu-Dușu, restaurantul Gării Buzău, „aventuri” comerciale soldate cu ialiment.

În anul 1901 Caragiale iace lichidarea „Berăriei cooperativa” din casa Török și deschide berăria „Gambrinus”.

Fără îndoială că marele dramaturg trata cu toată seriozitatea ocupafia de berar. În procesul avut în 1901, de pildă, proces de calomnie intentat unui anume C. A. Ionescu, (cunoscut mai ales sub numele de Caion) care îl acuzase că ar ii plagiat piesa „Năpasta”, în petiția adresată președintelui „Curții cu Juri”, Caragiale semnează : „Ion Luca Caragiale, autor dramatic, publicist, comerciant, str. Rotari 15”.

• **Berăria BENE BIBENTI**, deschisă de Caragiale, se afla în strada Șelari și se pare că

ar fi fost frecventată mai mult de scriitori, actori și ziariști. Nu deținem decît puține și sumare date despre local.

Din cronicile epocii. Scrie Iancu Brezeanu în „Amintiri” :

«La „Bene Bibenti” au venit putini la început ; în alară de mine mai veneau Delavrancea, Vlahuță, Coșbuc ș.a. Cît timp nu s-a aliat că patronul păsulește consumația celor cu îndeletniciri aparte, berăria a mers bine. Pe urmă cînd lavaliererele au ajuns în strada Șelari, Caragiale n-a avut încotro și a ascultat de vîntul călduț al sulletului său melodiu... mulți dintre acești datornici nu și-au mai achitat datoriile...

Cinci venea noaptea și bunul nostru prieten, berarul, trăgea obloanele, rămîneau cîțiva apropiați la taclale, risipindu-ne amintirile în damlul meiului, ca apoi spre ziuă s-o pornim spre piață, unde Oaie țiganul învîrtea pe iăcălețul arcușului mămăliga sîrbelor». *** trat cu exactitate anul închiderii ei : 1919. De atunci în localul fostei berării s-au deschis restaurantul și cafe-nearua Elysée.**

Din cronicile epocii. Constantin Bacalbașa : «...5n seara zilei

de 13 martie 190b, pe cînd la Teatrul Național se jucau cîteva piese în limba Iranceză, la îndemnul proiesorului Nicolae Iorga, studenții Jac o manifestație ostilă în fața teatrului, manifestație care se soldează cu un mare scandal. Intervine o companie de jandarmi. Studenții și o parte din public se refugiază în berăria „Cooperativa”, de unde lovesc cu pietre în jandarmi. Doi jandarmi sînt răniți. Trupa enervată pornește asupra localului, geamurile: cad, iar soldații pătrund în local pe uși și pe ferestre»...

• Berăria GAMBRINUS se afla pe strada Cîmpi- neanu 4 (azi 13 Decembrie), peste

*** Berăria COOPERATIV A se afla pe Calea Victoriei (colț cu str. Cîmpineanu, azi 13 Decembrie) în casele Török unde, pînă în 1898, funcționase cafeneaua Fialkovski. Nu știm cînd a fost deschisă, dar ni s-a păs-**

drum de Teatrul Național și a fost deschisă de Caragiale în 1901. Se pare că, spre deosebire de alte localuri pe care le-a avut în antrepriză, la „Gambrinus” Caragiale a rezistat mai mult. Pe timpul iernii din 1906, îndemnat de alți colegi de la conservator vine la „Gambrinus” și Grigoraș Diniou (se știa că patronul berăriei este și mare amator de muzică populară). Angajamentul tînărului violonist — cum ne-o spune Viorel Cosma în „Figuri de lăutari” — s-a făcut în prezența actorilor Iancu Brezeanu, Ronald Bulfinski, Gică Stăncescu și Alecu Bărcănescu. „toți gustători vestiți de tulburel și pasionați după romane, doine, sîrbe și... Ciocîrlia”.

Timp de șase luni de aci înainte berăria Gambrinus. ajunge un fel de centru al muzicii lăutărești din București.

După plecarea lui Caragiale la Berlin, nu știm cîna a mai exploatat berăria. Un timp a funcționat aci un atelier fotografic. în 1926 fabrica Luther redeschide localul concesionîndu-l fraților Ionescu (Nicu, Miel-u și Mihai), de meserie bucătari. în vremea aceea berăria.

mai păstra încă tradiția de pe vremea autorului „Scrisorii pierdute” și era frecventată de scriitori, ziariști, de oameni de afaceri și negustori din provincie, de moșieri din întreaga țară veniți cu treburi la București, de parlamentari etc. La „Gambrinus”, ca și la Elysée, oare se afla alături, se sărbătoreau de obicei premierele Teatrului Național și ale Teatrului Cărbuș.

Oaspeții „Gambrinusului” erau așteptați cu un variat sortiment de mîncăruri. Una din

specialitățile casei, mult solicitată, era șnițelul vienez, din pulpă de vițel — — dintr-o singură bucată — foarte respectabilă (de obicei un asemenea șnițel se servea la două persoane, pentru una singură fiind prea mare). El se servea de regulă pe un platou mare, rotund, argintat, cu o garnitură foarte bogată, compusă din cel puțin 4 feluri variind după sezon (cartofi pai, sfeclă sau varză roșie, orez sau cușcuș, legume asortate, mazăre etc.). Din lista de masă zilnică, foarte bogată și variată, nu lipseau niciodată preparatele de pescărie și fripturile la grătar.

Pe lângă bere localul era aprovizionat din belșug cu vinuri de bună calitate, din cele mai renumite podgorii.

Saloanele, care nu erau prea mari, dădeau localului un aspect intim, întregul local nedepășind capacitatea de 200 de locuri.

Vara se improviza o mică grădină pe terenul liber care despărțea berăria Gambrinus de restaurantul Elysée, iar pe trotuarul străzii Cîmpineanu, pînă aproape de berăria „Elvețiană”, se instalau 10—12 mese de tablă. Iarna pe estrada berăriei „Gambrinus” concertau orchestre de renume (Grigoraș Dinicu, Jean Marcu, Jazz-ul Albahary ș.a.). În perioada 1932—1940 programele muzicale ale lui Grigoraș Dinicu și Jean Marcu erau transmise, în anumite zile, la radio, direct din local.

Vechea clădire a berăriei „Gambrinus” este demolată la puțin timp după 1940. În locul ei se ridică un bloc construit de frații Schneider) la parterul căruia se află actualmente un laborator medical și două unități ale

cooperației meșteșugărești.

Din cronicile epocii. D. Teleor i-a tăcut lui Caragiale o poezie, pe care a publicat-o în „Mottul Român” :

*Decil medicamente,
Mai bine, zău, dă tuga Și
trage-i două halbe De
bere de Azuga*

*Devala la Gambrinus — Cea
mai irumoasă vale —
Te ații între teatru Și între
Caragiale.*

*Ferice cel ce poate Să bea
așa neclar,
De nu mai multe halbe
Măcar un biet pahar.*

Berăria „Gambrinus” prezenta un vad bun, dar patronul preocupat de treburile literare nu ținea socoteli riguroase nici la casă nici la măriă. Deși a perseverat în activitatea sa comercială, Caragiale a nauiragiât mereu. Vorba lui Cincinal Pavelescu:

*lancu Luca Caragiale Îți
dă berea cu măsură Face
și literatură...
Însă nu tace parale.*

O altă berărie vech-e a Bucureștilor este semnalată pe strada Stavropoleos, în apropiere de „Carul cu bere” (pe locul sau în apropierea fostului han „Gherman”). Renumitul gastronom Do ser, părăsind direcțiunea conducerii grădinii „Oppler”, din strada Izvor, deschide aci în 1901 un locail cu bucătărie vieneză și berărie, „La împăratul Traian”.

• **Berăria IGNAT MIRCEA, situată în imobilul aflat pe actualul bulevard al Republicii, la nr. 6, una din vechile berării ale**

oraşului, s-a deschis în locul alr teia — George Cosman — după 1905 şi apare foarte des menţionată în scrierile marilor autori ai epocii.

Ca şi „Carul cu bere”, localul lui Ignat Mircea avea un interior care fascina ochiul. Este adevărat că îi lipseau picturile murale, în schimb pereţii erau îmbrăcaţi în lambriuri de lemn de stejar, frumos dantelate. Mesele, ca şi scaunele, erau din lemn de stejar, bogat ornamentate. Până şi tejgheaua de la garderobă, ca şi cuiererele, purtau aceeaşi amprentă.

Dealtfel moda aceasta a mobilierului masiv, din lemn de stejar, era o regulă pentru berăriile vremii şi ea s-a păstrat pînă prin 1945.

Tot aci se cuvine să amintim şi un alt obicei în berării — acela ca fiecare patron să-şi aibă alunarul său, în cele mai multe cazuri un turc sau armean (mai în vîrstă) care plătea o anumită chirie pe sezon sau anuală — după învoială —, avînd dreptul exclusiv de a vinde alune în acel local. La orele aglomerate „turcul” se înfăţişa în local, îmbrăcat curat, cu un coşuleţ de alamă (bine lustruit şi compartimentat) pe mîină, plin cu alune de tot felul (turceşti, americane) năut, prăjit, migdale, fistic etc. Nici nu te aşezai bine la masă că „turcul” (uneori acesta era oltean) te şi îmbia cu alune calde. Acest obicei pitoresc s-a păstrat pînă prin anul 1935 cînd negustorii, dîndu-şi seama că şi la alune se pot cîştiga mai mulţi bani decît chiria pe care o primeau, şi-au „asumat” ei această obligaţie. Aşa se face că în scurt timp au dispărut din berăriile bucu- reştene „turcii” cu alune.

Berăria şi bodega „Ignat Mircea” a funcţionat pînă în 1947. După 1948 s-a

deschis aci restaurantul „Universității”, care a funcționat pînă în primăvara anului 1975. Apoi, restaurat, cu unele modificări interioare, în locul lui se deschide un restaurant cubanez cu firma „Restaurant-bar Havana”.

• *Berăria VICTOR MIRCEA*, de sub patronajul celui mai mare dintre frații Mircea, se afla sub terasa Cercului Militar, în Bulevardul Elisabeta nr. 2 (azi B-dul. Gh. Gh. Dej) și s-a deschis în 1928. La berăria lui Victor Mircea, ca și la cele ale fraților săi, Nicolae și Ignat, clientela găsea și unele specialități ca salată de boeuf, cremvurști cu hrean, serviți în apă fierbinte (în țambale argintate), mazăre bătută (în perioada posturilor mari) ș.a. Se mai găseau de asemenea ciorbe, mîncăruri gătite, minaturi, preparate la grătar. Spre orele dimineții și spre prînz, clientela putea servi ciorbă de burtă ori tustlama regală, tocmai bune de „dres” pentru cei rămași de seara... Deseori venea aci, dimineața, după o noapte albă, actorul George Storin, întotdeauna însoțit de o ceată gălăgioasă de actori mai tineri dintre care ne mai amintim de George Vraca, N. Băltățeanu, George Calboreanu. Localul era frecventat de o clientelă eterogenă : deputați ardeleni (în perioada sesiunilor parlamentare), funcționari superiori de stat, ofițeri, negustori, pensionari etc.

Berea se servea direct de la canea : în dopul de plută al butoiului de 100 litri se bătea, cu un ciocan mare de lemn, o canea ca la butoaiele de vin, după care era ridicat pe un suport de lemn. Apoi începea servitul berei, fără acid, la halbă și la țapi.

Butoaiele erau ținute de regulă la rece, așa că berea era totdeauna destul de rece, indiferent de anotimp. Vara, la mesele din salon se mai adăugau alte 20 pe trotuarul din

fața localului.

Aci a lucrat și unul din militanții P.C.R. din ilegalitate, Iancu Olteanu, tovarăș de luptă și de aspirații cu Leonte Filipescu.

Berăria „Victor Mircea” a funcționat pînă prin anii 1940—1941 cînd și-a închis porțile pentru totdeauna. În prezent în locul ei se află sala de spectacole a Casei Centrale a Armatei și sediul Clubului sportiv „Steaua”. *
Eminescu (pe Bulevardul Republicii, colț cu str. Academiei). Berăria avea o grădină foarte mare, întinsă și pe o porțiune din spațiul pe care se găsește acum magazinul „Romarta Copiilor”.

Despre acest local al Bucureștilor ni s-au păstrat puține date.

Unul dintre vechii săi lucrători, Jean Bălan, își amintește că în vara anului 1912 aci cînta o formație orchestrală condusă de E. W. Straus, al cărui nume l-am găsit și pe un meniu, la un banchet dat de restaurantul hotelului Bulevard în anul 1906.

În 1930 patronul berăriei „Carpați” era un grec, un anume Petrică Caramalidis, care a exploatat-o pînă la dispariția sa din peisajul bucureștean prin anii 1935—1936.

Pe locul fostei grădini s-a construit blocul librăriei „Cartea Românească” (proprietate a lui Ioanițiu), proprietar în același timp și al tipografiei și legătoriei „Cartea Românească”, de pe Șoseaua Bonaparte). Pe cealaltă porțiune, înspre strada Academiei, a fost construit blocul C.F.R. cunoscut sub numele de blocul Carpați. Clădirea fostei librării „Cartea Românească” a fost distrusă de aviația nazistă în ziua de 24 august 1944. În locul ei, ca și pe terenul altor clădiri din jur, a fost

* *Berăria GRĂDINA CARPAȚI* se afla pe locul ocupat astăzi de blocul unde funcționează Librăria

ridicat în anii socialismului un mare bloc (cu fațade pe trei străzi — B-dul Republicii, Calea Victoriei și Edgar Quinet), cunoscut de către bucureșteni sub numele de „Romarta Copiilor”. *

• *Berăria BRĂTIANU*, situată pe strada Decebal nr. 1 (peste drum de Turnul Bărăției), a fost deschisă înainte de primul război mondial și a existat pînă prin 1930 cînd în locul ei s-a ridicat un bloc. La parterul lui a funcționat magazinul „La Dinischiotu” (unul dintre marii negustori de coloniale ai Bucureștiului).

Actualmente aici se află o mare unitate „Alimentara”.

• *Berăria ELVEȚIANĂ* se afla pe strada Cîmpi- neanu (azi 13 Decembrie), în apropiere de „Gambrinus”. Ca toate celelalte vechi berării avea și ea mobilier din lemn de stejar masiv, cu banchete fixe pe părțile laterale și în jurul stîlpilor de susținere.

Este foarte posibil ca denumirea să-și găsească explicația în faptul că se afla nu departe de fostul club al coloniei elvețiene de la grădina „Union”, iar după desființarea acesteia, membrii coloniei elvețiene se

* *Berăria TROCADERO* funcționa încă dinaintea primului război pe strada Academiei la nr. 8 (peste drum de hotelul „Esplanade”). Localul avea un salon lung și o grădiniță, lungă și ea, cu două rînduri de mese. Unul din obiceiurile casei era acela ca, acolo unde se serveau doi țapi, două sau mai multe halbe să se aducă și o farfurie cu pommeschips (cartofi prăjiți tăiați în felioare rotunde și subțiri). Ei erau serviți gratuit și acest gest își avea rostul său în deschiderea apetitului pentru alte comenzi — nu numai de bere, ci și de preparate culinare.

adunau, de regulă, la amintita berărie.

Astăzi pe locu fostei berării „Elvețiană”, într-un bloc construit ulterior, se află un magazin de articole electrocasnice.

Nu există nici o îndoială că în afara celor amintite de noi, au mai funcționat multe alte berării în pitorescul și străvechiul nostru București. Întâmplător, sau nu numai întâmplător, numele unora apare amintit în diverse cărți ale scriitorilor care le-au cunoscut și le-au frecventat. Altele au fost acoperite definitiv de colbul uitării, deși nu este exclus să fie menționate și ele în cine știe ce pagini necunoscute încă de noi.

Cum este ușor de bănuț, noi ne-am oprit asupra celor mai vestite în epocă și despre care am putut afla date mai mult sau mai puțin complete.

Din prevedere — spre a nu fi catalogați superficiali în descoperirea informațiilor — și din dorința de a oferi un inventar oit mai complet vom mai aminti cîteva berării. Astfel, în București, mai existau în perioada interbelică : berăria „Stelian Petrescu” (pe strada Ga- rol, azi str. 30 Decembrie) — închisă în 1948, berăria „Jubileu” (lîngă berăria Ignat Mircea) ; pe locul ei a existat pînă în 1977 imobilul care a găzduit o agenție de turism și din 1977 pînă în 1978 o cofetărie. La data cînd pregătim pentru tipar aceste pagini, pe locul respectiv se ridică un bloc nou care — ne informează ziarele — va fi destinat unui hotel. Alte berării: „Aristo- tel” (la intrarea în Obor, la parterul hotelului Solacu), „Gambrinus” și „Bavaria” (apărute în 1941).

Berăria „Gambrinus” de azi (și pe care o cunosc toți bucureștenii) a fost inaugurată în

luna august 1941 pe B-dul. Elisabeta (azi B-dul. Gh. Gh. Dej, colț cu strada Brezoianu). Ea a fost condusă de un anume Nau-rnescu, fostul patron al unei mici bodegi de sub blocul Carlton, prăbușit în timpul cutremurului din toamna anului 1940. Localul a fost deschis cu sprijinul uneia dintre fabricile de bere de pe atunci. (Trebuie dealtfel să arătăm că fabricile de bere, concurându-se între ele, puneau la dispoziția negustorilor care deschideau localuri noi inventar și mărfuri pe credit cu obligația ca patronul respectiv să nu desfacă bere și alte băuturi decît de la fabrica respectivă...).

De-a lungul activității sale berăria „Gambrinus” a suferit dese transformări : restaurări, renovări, reprofilări etc. Ba, mai mult, în unele perioade localul a fost chiar închis. într-o vreme, dar nu prea lungă, localul a fost transformat în restaurant vinătoresc, dîndu-i-se atît specific cît și firmă în acest sens. După aceea este închis, renovat din nou și deschis sub vechea firmă de „Gambrinus”. în noul local —• cel de azi, se servesc preparate de bucătărie, pescărie, grătar, etc. Clientela găsește, după preferință, bere servită la țap, la pahar, la halbă, direct de la butoi, precum și alte băuturi.

Berăria „Bavaria” a fost deschisă în aceeași perioadă cu „Gambrinus”. Localul a fost amenajat la parterul hotelului „Britania” (din Bulevardul N. Bălcescu nr. 3

de azi) iar patronii, orientându-se și ei după vîntul care bătea atunci în „vela” politicienilor de la cîrma statului, i-au dat acest nume de „Bavaria” — denumire la modă în timpul expansiunii fascismului german...

După prăbușirea Germaniei fasciste, fosta „Bavaria” a primit numele de berăria „Dunărea”. Cu timpul, ca și multe altele din Capitală, berăria a suferit diverse metamorfoze, ajungînd să se numească restaurantul „Dunărea”.

La cutremurul din 4 martie 1977, restaurantul „Dunărea” și blocul la parterul căruia se afla au suferit avarii grave și a fost demolat. La data redactării prezentei lucrări (decembrie 1978) pe locul fostului restaurant se ridică un bloc nou care — ne informează presa — va adăposti și o serie de unități comerciale alimentare. Nu știm, însă, care va fi profilul acestora și nici cînd vor fi deschise.

Cabarete - baruri de noapte

SPRE A PUTEA FACE o scurtă trecere în revistă, fie ea și fugară, a cabaretelor și barurilor de noapte din București, trebuie neapărat să ne întoarcem înapoi în timp, cale de opt- nouă decenii — la sfîrșitul veacului trecut și începutul celui actual. Un fel de „strămoși” ai cabaretelor de ieri și de azi, au fost „cafeurile chantante” și „grădinile cu teatru varieteu”. în perioada anilor 1902—1904, de pildă, pe cînd era prefect de poliție al Capitalei, Ion Saita, prin acțiunile sale hotărâte, a pus capăt unor moravuri nu tocmai plăcute pentru Capitală. El face administrație și impune o anumită disciplină și acolo unde era foarte multă dezordine. încearcă chiar să reglementeze activitatea localurilor de petreceri nocturne : „acestea nu pot ține deschis decît pînă la o anumită oră, iar lăutarilor nu le mai este îngăduit să cînte noaptea întreagă...”

Ion Saita a reglementat dealtfel și funcționarea caidurilor numite „chantante”.

Pe atunci era obiceiul ca în teatrele de varietăți cîntă- rețele să nu fie plătite, iar vizitatorilor să nu li se perceapă nici o taxă de intrare ; antreprenorul afacerii se mulțumea cu ciștigul din consumații, iar

cîntărețale făceau cheta printre mese. în cazul trupelor muzicale cheta cu pricina era făcută de o fată — de regulă cea mai tînără și mai frumoasă — și se înțelege din ce motive. Asemenea cafeuri-chantante erau : „Sin-ger” (în strada Doamnei), „Stadt-Pesth” (vis-à-vis de actuala clădire a Miliției Capitalei), „Alcazar” (în dosul Pasajului Român, în prezent strada 13 Decembrie), „Rașca” (în strada Academiei). Mai tîrziu, în sala de marmoră a hotelului Union s-a deschis un local cu numele „La Pisici”, teatru de varietăți numit „Imperial” (pe strada Cîmpineanu, colț cu strada Sf. Ionică).

Dar cafeul chantant cel mai vechi, despre care spune Constantin Bacalbașa că l-a găsit în București în 1871, era cel de la „Pațac” (în strada Carol, azi 30 Decembrie).

Ioan Saita, însă, prefectul reformator despre care am amintit, pune capăt chetei și le cere patronilor s-o înlocuiască cu o taxă de intrare. Măsura n-a fost nici pe placul patronilor, nici pe placul cîntărețelor, însă cheta a dispărut doar pentru scurt timp, fiindcă între cele două războaie mondiale ea reapare și se practică mai abitir decît pe timpul lui Saita.

În memoria bucureștenilor au rămas și unele localuri de acest gen ca: „La Papadopol” și „La Viața dulce” (pe calea Griviței), „La Groapa dulce” și „Castelul cu Flori” (în jurul Pieții Sf. Gheorghe) și multe altele în care cheta se practica din plin.

La începutul secolului al XX-lea, mai precis după primul lui deceniu, apar noi localuri de noapte, după moda occidentală — „cabaretele”, cele mai multe dintre ele orientîndu-se după cabaretele pariziene, aducînd numere de atracție de peste hotare și

în special de la Viena, Paris, Budapesta etc.

C. G. Giuresou, în „Istoria Bucureștilor”, amintește despre elegantul „Cabaret Luncheon-bar” existent prin anul 1900 la Continental, care se pare că a fost primul cabaret din Capitală la începutul secolului (dar despre oare n-am mai putut afla nimic...)

• *Cabaretul MAXIM* (situat pe strada Otetele-șeanu nr. 5), deschis după 1910 de către doi francezi, funcționează pînă la izbucnirea primului război mondial ■— mai precis spus pînă la intrarea României în război în 1916, exploatat fiind în ultima vreme de către grecul Papaianopol Dimitrie. Programul artistic al localului era susținut de către artiști francezi. Din amintirile lui Mișu Stănciulescu, care a lucrat în acea perioadă ca piccolo la „Maxim”, am aflat unele informații care ne permit azi o sumară descriere. Chelnerii erau îmbrăcați în frac, iar picolii în smoking. În local nu se serveau decît băuturi străine, mai ales șampanie franțuzească : Mumm Cordon Rouge, Vive Gligout ș.a. Vinuri românești consumau numai gazetarii, printre care se afla deseori și caricaturistul Găină. Cabaretul era frecventat de regulă de către marii moșieri, bancheri, armatori greci de la Brăila și Galați.

• *Cabaretul ALCAZAR* se afla pe strada Doamnei, la subsolul clădirii Bursei (în care se află azi Biblioteca Centrală de Stat) și a funcționat pînă în 1939.

Localul, mult timp exploatat de către doi asociați (David Haimovici și Jean Braunstein), era deschis în str. Doamnei numai în timpul sezonului răcoros. Vara cabaretul își desfășura activitatea sub firma „Alcazar d'Ete” la Șosea (acolo unde în prezent se află magazinul alimentar și restaurantul „Triumf”).

În vara anului 1928 Constantin Tănase o

angajează pentru Teatrul Cărbuș, direct de la Paris, pe faimoasa — încă de pe atunci — dansatoare de culoare Josephine Baker. Din cauza marilor pretenții financiare ale acesteia, Constantin Tănase, care a colaborat deseori cu patroni de cabarete pentru organizarea programelor, angajează pentru Josephine Baker încă un spectacol — după terminarea programului de la teatru — la „Cabaretul Alcazar d'Ete” de la Șosea, unde vestita artistă obține seară de seară un mare succes.

Josephine Baker a mai făcut, pe lângă programul ei artistic original, și o altă mare senzație în București.

Venise de la Paris cu o șaretă trasă de un struț și după-amiază făcea plimbări pe Calea Victoriei sub privirile curioase ale trecătorilor. Cam în aceeași perioadă, 1928—1929, la „Alcazar” a cântat și Grigoraș Dinicu.

• *Cabaretul MOULIN-ROUGE* se afla pe terasa clădirii fostului Senat (pe actualul Bulevard Gh. Gheorghiu-Dej, colț cu str. ing. Anghel Saligny); a funcționat după terminarea primului război mondial până în 1932 și a fost exploatat mai mult timp de către grecul Papaiopol. Prin 1927—1928 aci a cântat pentru prima oară în București o formație artistică de negri.

• *Cabaretul CHAT NOIR* a funcționat în perioada anilor 1928—1932 în clădirea Eforiei de pe Bulevardul Elisabeta (în prezent Bulevardul Gh. Gheorghiu-Dej) într-un salon de la etajul I, în partea dreaptă a clădirii. Localul a fost deschis și exploatat tot de un grec, un anume Socrate, cu cunoștințe mai vaste; în asemenea activități comerciale.*

* *Cabaretul MAXIM ZIG-ZAG* se afla în strada Oteteleșeanu nr. 5 și a fost deschis la 1

Vara, cabaretul „Maxim Zig-Zag” se muta în grădina restaurantului Chateaubriand de pe Șoseaua Kiseleff. Localul a funcționat până în anul 1935 când patronul Mișu Iorgulescu a renunțat la el și l-a închis pentru totdeauna.

• *Barul CONCERT PAGONY*, situat pe strada Cîmpineanu (azi 13 Decembrie), peste drum de Berăria „Elvețiană” (pe locul actualului bloc ce găzduiește Cinemateca) a funcționat prin anii 1927–1930. Localul avea și grădină de vară, iar numele și-l trăgea de la cîntărețul Alfred Pagony care — cu ale sale șansonete, printre care și „Fumul de țigară” — a făcut vogă timp de cîțiva ani.

• *Cabaretul DUTDZI BAR*, funcționînd într-una din sălile de la subsolul Cercului Militar (actuala Casă a Armatei) a fost deschis în 1932–1933 de către foarte tînăra și

octombrie 1931 de către Mișu Iorgulescu, fost lucrător la cabaretul Maxim. Localul a fost construit și amenajat pînă în cele mai mici detalii de către doi arhitecți, frații Leopold și Carol Schindel, germani de origine, mari antreprenori de construcții (constructori, între altele, și ai blocului Carlton, prăbușit în cutremurul din 1940) și pasionați frecventatori ai barurilor de noapte.

Cabaretul „Maxim Zig-Zag” se bucura de programe de mare atracție, cu artiști străini dintre cei mai vestiți ai vremii, printre care cîntărețul spaniol Uribarry și formația „Șapte surori” adusă din America de Nord, formație cunoscută pe atunci în întreaga lume.

Prin iarna lui 1931 pe scena de la „Maxim Zig-Zag” au evoluat și marii actori comici Stroe și Vasilache, cu cîntecul devenit repede slagăr „Aicea la Maxim, totul este intim”...

frumoasa cîmtăreață maghiară Dutdzi Dalver. Localul a avut o existență de numai cîtevia ierni, după care a dispărut pentru totdeauna. * în literatură prin paginile din „Calea Victoriei” de Cezar Petrescu și cele din „Iubim” de Octav Dessila. „...Drama de la Arizona despre care s-a scris în ziare fără să se spună totul... Acea doamnă frumoasă — scrie Cezar Petrescu în amintitul roman —, tînără, de numai 20 de ani, crescută numai în pensioane, care, în lipsa sofului din București, își lăsase copilul de leagăn acasă și venise cu un prieten... ușor de înțeles ce fel de prieten, ca să-și petreacă o noapte la faimosul bar... La 3 după miezul nopții, rochia de paiete inflamabile aprinzîndu-se de la flacăra brichetei ca o

* *Barul NIPON ARIZONA* se afla pe locul actualei agenții de voiaj de pe strada Domnița Anastasia (colț cu strada Brezoianu) și a funcționat între anii 1935— 1946. Barul — numit la început „Nipon” și apoi „Arizona” — avea și o grădină de vară și funcționa tot timpul anului. Patronul localului a recurs la un moment dat la un foarte ingenios sistem de reclamă : pentru a crea o atmosferă cît mai plăcută, răcoroasă, monta în fiecare seară în jurul stîlpilor de susținere și în alte locuri potrivite blocuri de gheață, colorate în tricolor, comandate special la fabrica de gheață.

De regulă asemenea localuri erau frecventate de „lumea bună”, de feciorii de bani gata și de cei care umblau în căutarea unor „paradisuri” iluzorii.

O dramă petrecută prin deceniul al IV-lea în local a făcut ca „Arizona” să devină mai multe zile subiectul comentariilor din gazete și chiar, mai tîrziu, să intre

tortă! Ea arzînd de vie pe ring ! Bărbatul, prietenul care o întovărașise, închizîndu-se într-o cabină de toaletă și zbu^rîndu-și creierii... Amîndoi căutaseră paradisul în asta !"...

• *Barul ZISSU.* Pe Calea Șerban Vodă la nr. 16, colt cu Piața de Fructe din Piața Bibescu, exista prin anul 1925 o circiumă unde de obicei se adunau coșarii și oltenii cu cobilitele și coșurile lor. Primii așteptau clienți care să-i cheme pentru curățatul coșurilor, iar ceilalți veneau dis-de-dimineată pentru a-și umple panerele cu fructe...

În anul 1927 Nioaia Zissu, fost ofițer de jandarmi, la îndemnul lui Alfred Pagony (cîntăret, pianist și compozitor) renovează circiuma și o transformă în bar de noapte.

Primul program al „barului” este realizat de Alfred Pagony. Concomitent cu acesta, debutează aci, de probă, tîmărul cîntăret de muzică ușoară Jeian Mosoopol, funcționar pe atunci la Banca Crisovellony.

Vara, barul „Zissu” funcționa în saloanele restaurantului „Colonade” de la șosea.

Dintre multe fapte legate de „biografia” barului vom aminti doar una — într-un anume fel tipică pentru metodele „comerciale” ale patronilor de altădată. Prin 1928 Nicolae Zissu angajase o frumoasă cîntăreață, anume Isabele, pe care de fapt n-o plătea cu salariu, ci o luase ca „participantă”, într-un fel destul de curios. Frumoasa cîntăreață a introdus în băuturile de bar un anume cocktail căruia i-a dat numele de „Cocktail Isa-bele”. Cîntăreața se mulțumea cu banii încasați în fiecare seară pe cocktailurile sale și atît. Dar ea nu era în pierdere pentru că în fiecare seară se vindeau foarte multe „cocktailuri Isabele”.

N. Zissu era cunoscut ca unul dintre cei mai duri patroni în relațiile cu personalul său.

Și totuși... într-o seară Zissu observă că bătrînul barman Martin este cam cherchelit; îl cheamă și îl apostrofează :

— Martine, tu ai băut, ești beat! la suflă-mi în față !...

Barmanul, luat prin surprindere, răspunde cu tremurici în glas :

— Să vedeți, domnu Zissu, eu nu am băut, doar am gustat puțin din „doamna Isabele...” Martin se referea desigur la cocteilul Isabelei și Zissu, care și-a dat seama numaidecât despre ce e vorba, în loc de muștru- luială a izbucnit în rîs... lucru destul de rar la el.

Mai tîrziu N. Zissu a renunțat la localul din Calea Șerban Vodă și a deschis un altul în strada Batiștei nr. 5, într-o veche casă boierească. Noul local, care a funcționat pînă în toamna anului 1947, se afla pe locul unde în prezent este un mic scuar între hotelul „Intercontinental” și „Casa Prieteniei Româno-Sovietice”. Cînd a început construcția hotelului „Intercontinental”¹ și a „Teatrului Național”, între multele clădiri dărîmate a fost și aceea care adăpostea „Barul Zissu”. Pe strada Batiștei mai poate fi văzut și acum un copac care străjuia odinioară intrarea în bar. Este tot ce a mai rănuas din localul lui N. Zissu.

Într-un singur deceniu — 1935-1945 — bătrînul București a avut baruri de noapte mai multe ca niciodată înainte. Mai mari sau mai mici, mai luxoase sau mai puțin, ele deveniseră locul de întîlnire al lumii mondene sau al celor din provincie veniți să-și cheltuie banii în capitală. Pentru satisfacerea curiozității citito-

rilor vom mai consemna și numele altor baruri precum : „Lescenco” (functionînd în imobilul Societății Clădirea Românească din Piața Senatului, cu programe rusești), barul „Chinezesc” (sau „Fu Ciang”), mobilat cu scaune format pitic — taburete —, cu separeuri îmbrăcate în rogojini (la subsolul Teatrului Comedia), barul „Carlton” (la subsolul blocului Britania, cu intrarea prin strada Biserica Enei), barul „Nababu” (pe Calea Moșilor nr. 239), barul „Atlantic” (pe strada Academiei, în blocul Romarta de astăzi), barul „Melody” (la subsolul blocului Patria, cu intrarea prin strada Pictor Verona), barul „Colorado” (în apropierea Pieții Mihai Viteazul) și multe altele.

După cel de al doilea război mondial toate aceste localuri au dispărut.

În ultima vreme Ministerul Turismului — mai ales din dorința de a găsi noi căi pentru îmbogățirea mijloacelor de divertisment puse la dispoziția oaspeților străini care ne vizitează Capitala — a luat măsura de a redeschide câteva din fostele baruri, „Melody-bar” (la parterul blocului Patria), Barul Continental, (situat în blocul cu același nume, bloc prăbușit la cutremurul din 4 Martie 1977) și „Athénée Palace”.

**Cu
Maria Tañase
prin
restaurantel
e
bucureştene**

**POATE CĂ NICI UN ALT
NUME** din **galeria
cîntăreţilor** noştri de
muzică populară nu
trezeşte — prin simpla
rostire
— atîta **admiraţie**
precum cel al **Măriei
Tănase**.

A fost o vreme — în
urmă cu mai bine de
patru decenii
— cînd **Bucureştii** îi
rezervaseră neasemuitei
interprete a cîntecelor
bătrîneşti un capitol
aparte din viaţa sa. Tot
ce era parfum şi sunet de
vremuri apuse, îngînare
de rîu şi de ram, dor şi
cîntec de inimă albastră,
de suferinţă şi bucurie —
concentrate în ritmuri şi
legănări nemaicunoscute
nici pînă atunci şi nici
după aceea — trăia şi se
făcea cunoscut lumii prin
vocea **Măriei Tănase**.

...Şi a mai fost o vreme
în care buna şi vechea
tradiţie a lăutarilor şi
cîntăreţilor noştri se
continua prin recitaluri
la serile de petrecere din
restaurante şi baruri.
Glorii ale epocii ori
cîntăreţi **obscuri**,
formaţii vestite sau
simple grupuri de lăutari
dădeau serilor de
restaurant farmec şi

atmosferă, făcându-le de
neuitat.

Într-un timp în care
radioul era la începuturi,
televiziunea nu apăruse,
iar teatrul și
cinematograful însemnau
prea puțin pentru
bucureștea- nul dornic de
destindere și

de petrecere, un taraf lăutăresc și un solist cunoscut pe estrada unui restaurant însemnau mult mai mult decît un simplu punct de atracție.

De aceea prezența Măriei Tănase într-un local îl făcea pe acesta neîncăpător și mic pentru cîți îl asaltau. Iată de ce în călătoria noastră prin deceniile și restaurantele de odinioară ale Bucureștilor am găsit de cuviință să-i rezervăm celebrei cîntărețe un loc aparte.

Prin anii '36—'37 restaurantul Neptun din Piața Buzești (unde actualmente se află o cantină studentască), deși era bine plasat și servea mîncăruri și vinuri bune, era totuși cam văduvit de clienți. Este greu de spus care vor fi fost rațiunile unor schimbări preconizate de patron și care vizau „înnoirea” muzicii din local, dar un an mai tîrziu, în iarna lui '38, cînd aci și-a făcut apariția Maria Tănase (care mai înainte debutase la radio și la teatrul „Alhambra”), restaurantul a început să fie luat cu asalt de bucureștenii ce încep, abia acum, să „descopere” noul punct de atracție. Printre cei care veneau erau și mulți artiști, scriitori, gazetari — cu toții admiratori înfocați și sinceri ai cîntă-reței.

La ora 23,30 cînd pe podium își făcea apariția așteptata și inegalabila Miaria Tănase, peste întregul salon se lăsa liniștea, iar taraful — din care nu lipseau niciodată bătrînele noastre instrumente : cobze și țam-balturi — ataca deodată, hoitărît, primele note ale cîntecului „la uite-o zău!”.

întreaga asistență o urmărea pe artistă cu privirile, cu auzul, cu sufletul. La sfîrșitul cîntecului izbucneau aplauze care țineau minute în șir.

Dealtfel ecoul frumuseții unice a ceea ce cîntă Maria Tănase răzbate repede în tot Bucureștiul, de la cele mai umile case din

mahalale și pînă în „lumea bună”.

Un cronicar al vremii se făcea, întx-un fel, glasul acestui ecou în revista „Spectacol”. „La început — scria el referindu-se la restaurantul din Piața Buzești — a fost Maria Tănase. Încruntatul zeu care păzește cu tridentul, nu apele mării ci șprîturile și țapii cu bere locuiește în București, tocmai în Piața Buzești. Și cînd spuneai „Neptun” înțelegeai altceva, Maria Tănase. Pentru că în ploaia de lumini din local, lumea nu venea decît în al doilea rînd pentru mușchiul la grătar, mititei, patricieni, ci ocupa mesele mai mult ca s-o asculte pe Maria Tănase al cărei glas vrăjea, îmbăta, obseda, între cupe, farfurii, fructiere, frapiere, am văzut chelii impozante, burți colosale, decolteuri tentante, lăsînd să treacă miezul nopții pentru ca să strige în delir cînd apărea zîmbetul Măriei: „Busuioc” 1 sau „Ciuciu”. În aceste clipe nici zeul însuși n-ar fi fost în stare să potolească asemenea glasuri care erau cînd imperative, cînd rugătoare, crescînd și descrescînd ca un talaz... Pe acoperișul localului, zeul obosea, ținînd tridentul și zîmbea somnoros...”

Dar Maria Tănase nu zăbovește mult la „Neptun” și unul din mai vîrstnicii chelneri povestește că plecarea ei de aici s-ar fi datorat unui incident : într-o seară a venit cu o întîrziere de cîteva minute. Un maître d'hotel „zelos” i-a făcut o observație : „Cum se poate domnișoară să întîrziți, după ce vă plătim atîția bani?”. Maria Tănase, care era de o mare demnitate, n-a suportat afrontul, i-a „răspuns” cu două palme și a părăsit localul.

Nu trece mult timp și marea cîntăreață poate fi văzută pe estrada altui restaurant — „Luxandra” de pe strada Doamnei 9. Se

înțelege că valul de mai vechi admiratori de la „Neptun” se mută aici.

La 15 aprilie 1939 restaurantul „Luxandra” își vestește clientela că în seara acelei zile oferă „cina de adio” a doamnei Maria Tănase, care pleacă ducând peste mări „freamătul doinei și jocul de foc al sufletului românesc”. Maria Tănase pleca la Expoziția internațională de la New York.

Merită să transcriem aci și meniul pe care-l oferea direcțiunea localului în acea seară — meniu „alcătuit” din preparate adaptate repertoriului cântăreței și în semn de omagiu pentru ea :

- *Țuică de Văleni adusă cu „Trenule, mașină mică”.*
- *Niselru rece cu solzi de „Busuioc”, preparat după metoda „Habar n-ai tu”.*
- *1/2 pui, ediție primăvăratecă, stropit cu mujdei de „Măria neichii, Mărie”.*
- *Mușchi de vacă împănat de „Mărioară de ia Gorj”.*
- *o Salată de castraveți „De la mama lor”.*
- *„Foaie verde și-o sipică”.*
- *„Roșie și roșioară”.*
- *Înghețată „Maria Tănase”.*
- *Cafea cu rom „Hop-lele-hop”.*

Miariia Tănaise pleca la New York împreună cu alt mare „ambasador” al muzicii populare românești, Gri-goi Raș Diniou (cu taraful său), și printre americani aveau să se bucure de succese răsunătoare.

În țara cei care-i auziseră vocea o așteptau să se întoarcă, cei care o auzeau întâia oară erau fascinați. Iată, bunăoară, ce scrie în „Amintirile” sale Alexandru Hodoș :

„Era spre sfârșitul unei zile de vară prin 1937 (...), în casa albă de la Ciucea a lui Octavian Goga. Prin ferestrele deschise, se

auzea murmurul Crișului șoptind pădurii povestea milenară. Mîna gazdei a întors butonul cutiei de sunete vrăjite și în odaia de lucru a meșterului a răsunat glasul adînc al lui George Folescu, un haiduc al cîmpiei românești de altădată care își cînta aleanul lui de pribegie : „înghețată-i Dunărea”.

— Nu știu un alt artist al nostru, a spus Octavian Goga după ce se făou tăcere, oare să dea viață, ou atîta putere evocatoare, baladei populare munteneste. Mă gîndesc la cîntecele Transilvaniei și îmi pare rău că George Folescu nu s-a născut undeva pe Mureș sau pe Tîrnave... Mereu aștept să se ivească un rapsod popular al Transilvaniei. Nu l-am întîlnit încă.

— A sosit vremea și acum este ! am răspuns glumind meșterului. Acest cîntăreț există, dar nu-i un cîntăreț ci o cîntăreată și o cheamă Maria Tănase... Nu-i o interpretă a cîntecului e cîntecul însuși ! Aș dori s-o ascultați într-o zi.

Lui Octavian Goga i s-au părut poate prea entuziaste vorbele mele, căci am zărit în ochii lui albaștri o umbră de îndoială. Umbra aceasta avea să se preschimbe într-o luminoasă bucurie cînd, cîteva seri mai tîrziu, împreună, am auzit la radio o suită de cîntece din Transilvania : „Nici acela nu-i fecior”, „Orația de nuntă”, „Pe Mureș și pe Tîrnave” ș.a.

Octavian Goga a fost cucerit de la început. I-a plăcut vocea plină de culoare, frazarea inteligentă, sinceritatea simțirii, dar l-a surprins mai ales stilul autentic al cîntecului popular, proaspăt și nealterat, ca un fruct cules de-a dreptul de pe ramura lui.

— Strig“ x horă ca un flăcău din Țara Oașului ! mi-a șoptit la ureche. E într-adevăr uimitoare ! Transil- vâneancă ? m-a întrebat.

— Nu, i-am răspuns rîzînd. E dintr-o

mahala a Bucureștilor.

— E la ea acasă în toată țara, ca orice artist adevărat.

Mi-ar face plăcere s-o privesc cîntînd, a spus Goga. Dar dorința lui nu s-a îndeplinit..."

Revenind din America, Maria Tănase cîntă o vreme pe estrada unei grădini de vară, din mahalaua Făgădău, „Ruxandra”, apoi se mută la localul de iarnă „Luther” (diin spatele Gării de Nord) unde este acompaniată de o formație condusă de Costică Tandin de la Craiova, un fel de Grigoraș Dinicu al Olteniei.

În iarna 1941—1942 o întîlnim la restaurantul „Wil- son”, apoi la un restaurant de pe strada Mihai Bravu. După război cîntă la „Pajura Neagră”, la „Unchiul”, „Aro”, restaurantul de pe Calea Dorobanților și în alte locuri. Sporadic e prezentă și pe scenele unor teatre de estradă, dar atracția ei cea mai mare rămîne restaurantul cu lumea, cu universul și oamenii lui, cu atmosfera și farmecul inexistente în alte locuri, dar mai ales cu întîmplările de aici. Una din ele, hazlie, am preluat-o și noi din cartea „Maria Tănase și cîntecul românesc” de Petre Gheață și Clery Sachelarie. O redăm întocmai : „în noaptea de revelion 1949—1950 Maria era invitată la o familie prietenă care locuia pe Bulevardul Republicii. Cîntăreața era angajată atunci la restaurantul ARO din Calea Dorobanților (o grădină cu salon, care se afla pe locul unde azi, într-un bloc mare, nou construit, funcționează restaurantul „Primăvara”).

În seara respectivă la Bufetul de alături era petrecere și haz mare : un căruțaș înveselit de vinul bun și mult își deshămasese căluțul alb și-l strecurase lîngă el, la masa de la intrare.

Animalul, blînd și trist ca un om necăjit, copleșit de muncă, culege bucățelele de zahăr din mîna stăpî- nului și bea șprîț din găleata

servită de bufetier la comanda căruțașului. La aceeași masă, vioristul localului, bietul Neață, mîhnit și soios îngîină pe dibla-i numai în două coarde, refrenul unui cîntec bătrînesc, pe care-l zice și din gură, repetîndu-l fără încetare și fără să ostenească. Căruțașul se îngrijește de băutura și gustările celor doi tovarăși de masă. Căluțul, prins și el în lanțul chefului întetît, ridică din cînd în cînd capul lăcrimînd și ciulind urechile cînd spre căruțaș, cînd spre omul cu dibla.

La miezul nopții Maria își încheie programul la restaurant, îmbracă vestita-i cațaveică și dă să plece.

Ecolul veseliei tumultuoase de la bufet îi reține însă atenția. Deschide ușa. Spectacolul o țintuiește locului.

Bagă ceva în buzunarul căruțașului și-i spune vioristului :

— Hai cu mine !

Ca împins de un tainic resort, Neață saltă de pe scaun :

— Să trăiți, coană Mario, gata sînt!

Clienții își strigă în cor bucuria :

— Să ne trăiești, coană Mario ! Să ne trăiești ! Zi-ne și mata un cîntec că murim dacă nu te auzim !

Maria își descheie cațaveica verde și, rezemată de gîtul căluțului oare o sprijină grijuliu, începe a cînta :

*Mama mea cinci m-a
lăcut Butelcuța me /
Mi-o legat sticla de git
Și mi-o zis cu giurămînt
Butelcuța me !
Să n-o deslac de la git
Butelcuța me !*

E aplaudată cu vehemență marilor satisfacții. Maria râde fericită, mîngîie blajinul animal, își ia vioristul de braț, urcă cu el în mașină și pornesc să întîmpine noul an.

Cînd apare în cercul invitaților, îmbrăcată în splen- dida-i rochie de seară, braț la braț cu Neață, cuplul pare de domeniul fanteziei...

— Vă prezint pe amicul meu Neață... Dă-i drumul „maestre"! Și zi-i un cîntec din vastul tău repertoriu să se înveselească întreaga onorată asistență!

Și pînă dimineața „surpriza Măriei" se joacă pe cele două coarde cîntînd același cîntec, antrenînd invitații și aducînd la petrecere și pe vecinii de la celelalte etaje".

La începutul anului 1958, Ministerul Comerțului Interior, care de cîțiva ani începuse să redeschidă fostele mari restaurante, alege sala restaurantului „Continental" (din strada 13 Decembrie), pentru amenajarea unui local cu specific românesc.

În revista săptămînală „Magazin", din numărul pre- cedînd inaugurarea noului restaurant, Păstorel Teodo- reanu scria :

„În clipa de față, cînd mai fiecă zi aduce ecoul succeselor artiștilor noștri de toate categoriile, primite cu căldură de cele patru puncte cardinale ale planetei, este firesc ca, pe lîngă scriitori, pictori, sculptori, arhi-

tecti, muzicanți, dansatori și actori să avem și o... bucătărie originală și bucătari de talent. Asta își propune să illustreze restaurantul „Continental”, renovat de la pivniță pînă la bucătărie... în ce privește latura spirituală, e de ajuns să spun că, în fiecare seară, Maria Tănase v,a cînta la restaurant acompaniată de o orchestră alcătuită din executanți aleși de ea. Acei ce **O** cunosc — și cine nu o cunoaște ? — știu cu toții că originala și înzestrata actriță a slujit cîntecului românesc cu același brio — și în aceeași măsură cu care l-a slujit pe cel francez Yvette Guilbert — vor înțelege ușor sub semnul cărui nivel își deschide porțile acest restaurant.

Astfel că :

*„Atunci cinci va păși-n local Clientul să se dumirească ;
Măcar că e «Continental»
Bucătăria-i românească !”*



Maria Tănase cîntînd la localul „La prispa înaltă” din Tîrgul Moșilor (Reproducerea din cartea „Maria Tănase și cîntecul românesc” de Gheață Petre și Clery Sachelarie).

La „Continental” Maria Tănase cînta acompaniată de un taraf alcătuit din oîteva stele ale muzicii lăutărești din epoca aceea (Ionel Banu la vioară, Fărâmiță Lambru la acordeon, și alții) și sala era în fiecare seară neîncăpătoare pentru entuziaștii ei admiratori. Dealtfel cu ocazia Festivalului „George Enescu” din 1958 vin la „Continental” s-o asculte și dirijorul englez Barbi- rolly, compozitorul ceh Palenicek, violonistul sovietic David Oistrach și tînărul pianist chinez Li-Min-Ceau...

În varia aceluiasi an Maria Tănase cîntă și la crășma „La prispa înaltă” din Tîrgul Moșilor, local decorat, la cererea artistei, în mod cu totul original de către pictorul Piliuță.

Pe scena teatrelor de estradă și la concerte, m alte spectacole de muzică populară ori în restaurante, „privighetoarea” cucerește sufletele, smulge aplauze, stârnește neconținute cereri de „bis”.

Neobosită și neîntrecută de nimeni, nici înainte și nici mai tîrziu, Maria Tănase a dat strălucire unică frumuseții cîntecelor noastre populare, proiectîndu-le lumina deopotrivă în universalitate și în eternitate.

**Dezvoltarea și
diversificarea
unităților de
alimentație
publică în anii
socialismului,
creșterea
rețelei
hoteliere**

**EILANTUL RETELEI
HOTELIERE** și al celei de
alimentație publică din
București la finele celui
de al doilea război
mondial era dintre cele
mai triste. Unele hoteluri
și restaurante căzuseră
în întregime victime ale
bombardamentelor
anglo-americane sau
naziste din aprilie și
august 1944, altele
fuseseră avariate grav,
iar cele mai multe unități
din categoriile amintite
se vedeau pur și simplu
nevoite — din cauza
crizei prin care trecea
țara, a greutăților
pricinuite de război —
să-și închidă portile ori
să-și schimbe profilul.

Hotelurile rămase
intacte, sau mai puțin
avariate sînt ocupate,
după 23 August 1944, de
o serie de instituții care
și-au pierdut propriile
clădiri în timpul
bombardamentelor. Unele
hoteluri mai vechi și cu
poziții nu tocmai centrale
■— cum erau de pildă
„Avram” și „Patria” din
apropierea Pieței Unirii —
sînt transformate definitiv
în locuințe pentru
populația sinistrată sau,
în anume situații, în
cămine pentru studenți.

Aruncînd o scurtă
privire înapoi — spre a

**putea oferi o imagine a
situației din 1944—1945
— în istoria imediată, vom
reaminti că înaintea
războiului Bucureștiul era
destul de înzestrat în
hoteluri. Astfel dacă în
„Călăuza**

sau conducătorul istoric și pitoresc" tipărit în 1871 de maiorul Papazoglu erau menționate 28 de hoteluri, în „București — Ghid oficial, cu 20 de liăTți pentru orientare" (1934) aflăm 44 de hoteluri, iar peste nouă ani, în 1943, în „Noul plan al Municipiului București" sînt menționate 64.

De bună seamă că în lucrările amintite s-au strecurat și omisiuni (de pildă în ghidul din 1934 nu apare hotelul „Unirea" din strada Halelor și nici hotelul „Solacu" din gura Oborului, iar în cel din 1943 nu apare hotelul „Ambasador" deoarece în anii aceia el găzduia sediul Misiunii militare germane). în anul 1943 numai pe Calea Griviței se găseau 16 hoteluri la care, dacă mai adăugăm hotelurile „Gociman" (din Bulevardul Dinicu Golescu), „Regele Ferdinand" (din strada Polizu), „Brașov" și „Cameliei" din Piața Matache, rezultă că, în perimetrul Gării de Nord existau în 1943 cam în jur de 20 de hoteluri mai mari sau mai mici.

Vom deduce de aci că — cel puțin sub aspect numeric — Capitala nu ducea lipsă de hoteluri. Din toate, însă, „zestrea" de la finele războiului nu mai păstra decît 13 hoteluri.

în ce privește restaurantele mari ale orașului, doar Capșa și Athénée Palace reușesc să țină piept marilor dificultăți economice. Celelalte sînt transformate pe rînd în cantine, depozite, magazii etc. Doar micile restaurante, birturile și cîrciumile mai funcționează — avînd și ele, dealtfel, sortimente de mîncăruri destul de sărace.

Primii pași de redresare economică și revitalizare a hotelurilor și restaurantelor bucureștene, pași timizi, sînt făcuți după naționaliza-re-a din 11 iunie 1948. Acum Ministerul Comerțului Interior ia măsura reorganizării întregului sector de alimentație publică prin închiderea și desființarea unor

tipuri de localuri care nu mai corespund vremii și noului climat social. Astfel dispar pentru totdeauna din peisajul Bucureștiului cafenelele (foarte multe pe atunci), locuri de practicare a jocurilor de noroc și totodată adăpost al lumii interlope, localurile de noapte (așa-zisele cabarete sau baruri) — puncte de întâlnire și petrecere pentru odraslele claselor sociale în dispariție, ca și puzderia de bodegi și cârciumi din jurul unor fabrici și întreprinderi, cu rol dăunător pentru unii muncitori.

După această asanare social-morală, noile organe ale comerțului de stat încep o muncă asiduă de amenajări și redeschideri ale fostelor localuri de alimentație publică, ca și de redare în folosință a unor vechi și mari hoteluri.

În ce privește renovările propriu-zise, în această perioadă s-au făcut și o serie de greșeli inerente începutului de drum — nu s-au respectat vechile decorațiuni, ori au fost făcute adăugiri noi, forțate și în evident contrast cu arhitectura inițială —, dar asupra lor s-a revenit ulterior.

De fapt însăși forma de organizare a comerțului a cunoscut după 11 iunie 1948 câteva etape: inițial Ministerul Comerțului Interior tutela întreaga rețea, apoi ea a fost împărțită câtorva foruri tutelare și funcționează așa și în prezent : Ministerul Turismului prin întreprinderea de turism, hoteluri și restaurante București; Cooperația de Consum (tutelară a unor unități din zona de agrement a Capitalei).

În 1953 este amenajată și redeschisă prima unitate din categoria marilor restaurante de tradiție bucureștene, „Cina”.

Un an mai târziu, la 15 februarie 1954, se redeschide fostul „Cafe București” purtând acum numele de restaurantul „Ambasador”, apoi fosta grădină de vară „Mon Jardin” (din Calea Dorobanților) sub firma „Parcul

Trandafirilor". La scurt timp acestora le-a urmat renovarea și redeschiderea altor localuri de alimentație publică — restaurantele „Continental”, „Berlin” (în locul fostului restaurant „Modern”), berăriile „Carul cu bere” și „Gambrinus”, restaurantul „Universității” (în locul berăriei „Ign-at Mircea”) și multe altele.

În clădirile fostelor cafenele, bodegi sau cîrciumi au apărut noi unități de alimentație publică, micuțele și cochetele cafe-baruri, baruri de zi, multe dintre ele cu mici „terase” instalate pe trotuare, cu perdele de vară sau umbrele multicolore, dînd un aspect cu totul nou tabloului urbanistic actual. Café-restaurantele sînt substituite de braserii, apoi de restaurantele cu autoservire, de așa-zisele „Expres”-uri, care înlocuiesc cu mult succes fostele baruri automate de odinioară, avînd un bogat sortiment de preparate culinare (începînd de la ciorbe și pînă la preparatele de cofetărie, patiserie etc., cu o servire rapidă și prețuri accesibile). Au fost deschise restaurăetele - pensiune.

Acestor noi forme de comerț li se adaugă unitățile „Gospodina” (bine aprovizionate cu semipreparate culinare) și bucătăriile de bloc (contribuind la economisirea timpului gospodinilor). Paralel cu ele crește și numărul cantinelor muncitorești, cărora în ultimii ani li s-a adăugat un nou tip — cantina-restaurant — cu o activitate mai bogată și mai complexă.

Rețeaua alimentației publice se află într-un proces continuu de îmbunătățire. Se caută noi forme și mijloace de servire a populației, potrivit exigențelor mereu crescînde ale ei.

Sporirea numărului și diversificării unităților de alimentație publică este, în prezent, o preocupare permanentă a organelor de resort. Se deschid, astfel, restaurante

profilate pe un anume specific : pescăresc, lacto-vegetarian, dietetic etc.

În ultimii ani au luat ființă tot mai multe case de comenzi pentru produse agro-alimentare, culinare, preparate de cofetărie etc. De curînd au apărut în peisajul Capitalei alte unități de alimentație publică, necunoscute pînă acum — „snack-barurile”, unde preparatele culinare sînt pregătite în fața clienților.

La vechile unități de alimentație publică și hoteliere se „alătură” unități nou construite. În anul 1965, la 1 august, se dă în folosință impunătorul complex hotelier și de alimentație publică „Nord-Hotel” (Calea Gri- viței nr. 143). Hotelul, de categoria lux, are o capacitate de 490 de locuri în 245 de camere și este dotat cu tot ce presupune un confort modern : încălzire centrală, apă curentă, caldă și rece, telefon, radio și televizor în camere. Oaspeților „Nord-Hotelului” le stau la dispoziție un restaurant, o braserie, saloane pentru recepții și banchete, un bar de zi, o cofetărie, un salon de frizerie și coafură, un magazin „Shop”, un stand de ziare, alte servicii.

Începînd din 1967 și pînă în 1977 organele comerțului de stat din Capitală desfășoară și o vastă acțiune de readucere în circuit a unor vechi vaduri comerciale.

Primul care se redă în folosință este complexul „Hanul Manuc”, căruia îi urmează alte două mari unități : „Crama Domnească” (în strada Șelari nr. 13), restaurantul „Rapsodia” (din Intrarea Șelari) cu cele patru saloane — „Medieval, Primăvara, Toamna și Salonul Măștilor”.

În 1969, într-o frumoasă clădire stil brîncovenesc cu balcoane, saloane de epocă (românesc, românesc-brîncovenesc, maur, oriental) și o frumoasă grădină se deschide

restaurantul „Bucur”.

Din aceeași dorință de a veni în întâmpinarea cerințelor populației, organele de stat sînt preocupate și de deschiderea unor noi unități de alimentație publică în noile cartiere și cvartale de locuințe. Ele îmbogățesc, de la an la an, peisajul urbanistic al Bucureștiului. Astfel, într-o perioadă de numai cîțiva ani, pe harta orașului a apărut un mare număr de restaurante, braserii, cofetării etc. în mai toate punctele cardinale ale Capitalei : restaurantele „Orizont” (în strada Drumul Taberei nr. 18), „Feroviarul” (pe Calea Griviței nr. 214), „Mărășești” (în prezent „Budapesta” — pe Bulevardul Cantemir nr. 13), „Circului” (pe Șoseaua Ștefan cel Mare nr. 17), „Cișmigiu” (pe B-dul Gh. Gh. Dej nr. 22), „Esplanada” (în complexul A6 Titan), „Mediaș” (Șoseaua Mihai Bravu nr. 95), „Miniș” (în Complexul Comercial A9 Titan), „Pajura” (str. Pajurei nr. 13), „Perla” (Șoseaua Ștefan cel Mare nr. 1), restaurantul-braserie „Trocadero” (Bulevardul Republicii nr. 8), restaurantele „Vulcan” (Calea Griviței nr. 160), „Olimp” și „Litoral” (Șoseaua Colentina), braseria „Bucur” (din Complexul comercial „Bucur-Obor”), restaurantul „Riviera” din Parcul 23 August; restaurantul-braserie din cadrul magazinului Unirea (din „Piața Urnirii”), restaurantul „Măgura” (pe Bulevardul Lacul-Tei, vis-à-vis de Parcul Tei), alte unități urmînd a fi deschise pe Șoseaua Pantelimon, pe Calea Dorobanți și pe alte artere.

În ce privește rețeaua hotelieră sînt de menționat — în primul rînd cele două noi unități — ■ „Hotel Parc” (categoria I, 500 de locuri în 275 de camere) și „Hotel Turist” (categoria I, 532 locuri în 296 de camere) — construite pe Bulevardul Poligrafiei nr. 3—5 ca și Hotel „Modern” pe Bd. Republicii. Apoi se cuvine a releva noua etapă de renovare,

modernizare și redare în circuit a unor vechi hoteluri — acțiune desfășurată în perioada 1974—1976 și care, practic, a dus la dublarea capacității de cazare față de 1974, ajungându-se la finele lui 1976 la un total de circa 11 000 de locuri. Iată hotelurile renovate și redeschise în intervalul de timp amintit :

- *Hotel ASTORIA* (Bdul. Dinicu Golescu nr. 27), de categoria I, cu o capacitate de 340 de locuri în 178 de camere. Hotelul dispune de restaurant, bar de zi, salon pentru micul dejun, servicii etc. ;

- *Hotel BANAT* (Piața Rosetti nr. 5), de categoria I și a II-a, cu o capacitate de 75 de locuri în 40 de camere. La parter dispune de un snack-bar.

- ® *Hotel CAPITOL* (Calea Victoriei nr. 29), de categoria I, cu o capacitate de circa 200 de locuri în 102 camere, în locul fostului hotel Luvru. La parterul hotelului în două saloane funcționează o braserie-restaurant.*

- *Hotel MAJESTIC* (Calea Victoriei nr. 40, cu intrare și prin strada Academiei), de categoria I-a, cu o capacitate de 341 de locuri în 195 de camere. La parter dispune de un bar de zi și un snack-bar.

- *Hotel PALAS* (strada Brezoianu nr. 24) de categoria I, cu o capacitate de 341 de locuri în 195 de camere. La parter dispune de un restaurant și de un bar de zi.

* *Hotel CENTRAL* (strada Brezoianu nr. 13, deschis în clădirea în care între cele două războaie mondiale a funcționat hotelul „Princiar”), hotel de categoria I și a II-a, cu o capacitate de 130 de locuri în 70 de camere. La parter, în locul fostului restaurant „Princiar” funcționează un restaurant cu autoservire.

- *Hotel BUCEGI* (str. Witing nr. 2) de categoria a II-a, cu o capacitate de 94 de locuri în 58 de camere.

- *Hotel CARPAȚI* (strada Matei Millo nr. 16), de categoria a II-a, cu o capacitate de 63 de locuri în 58 de camere.

- *Hotel CERN A* (Bulevardul Dinicu Golescu nr. 29), de categoria a II-a cu o capacitate de 119 locuri în 89 de camere. La parter dispune de un bar de zi.

- *Hotel DÎMBOVIȚA* (strada Schitu Măgureanu nr. 7) de categoria a II-a, cu o capacitate de 51 de locuri în 41 de camere.

- *Hotel DUNĂREA* (Calea Griviței nr. 140), de categoria a II-a, cu o capacitate de 109 locuri în 81 de camere.

- *Hotel GRIVIȚA* (Oaleia Griviței nr. 130), de categoria a II-a, cu o capacitate de 109 locuri în 71 de camere. La parter dispune de braserie și de o cofetărie-pâtiserie.

- *Hotel MARNA* (Strada Buzești nr. 3), de categoria a II-a, cu o capacitate de 88 de locuri în 55 de camere. La parter dispune de un bufet l-acto.*

- *Hotel MINERV A* (strada Locotenent Dumitru Lemnea nr. 2, colț cu Bulevardul Ana Ipătescu), de categoria a II-a, cu o capacitate de 153 de locuri în 85 de camere. La parter hotelul dispune de un restaurant și o cofetărie, cu o mică terasă de vară.

- *Hotel RAHOVA* (Calea Rahovei nr. 2), de categoria a II-a, cu o capacitate de 95 de

* *Hotel MUNTENIA* (strada Academiei nr. 21), de categoria a II-a, cu o capacitate de 261 de locuri în 123 de camere. La parter dispune de un bar de zi.

locuri în 49 de camere. La parter dispune de un lacto-bar.

• *Hotel UNIVERSAL* (strada Gabroveni nr. 12), de categoria a II-a, cu o capacitate de 139 de locuri în 75 de camere. Este prevăzut a fi dotat cu o braserie și crămă.

O *Hotel VENETIA* (Piața Kogălniceanu nr. 3), de categoria a II-a, cu o capacitate de 74 de locuri în 50 de camere.

La data cînd pregătim pentru tipar lucrarea de față, alte și alte clădiri — ne informează presa — se vor renova și în ele vor fi deschise hoteluri. Între acestea se află și fostul sediu al Departamentului Industriei Alimentare din Calea Victoriei nr. 63-65, grav avariat de cutremur, precum și clădirea din Bdul. Republicii nr. 33, în oare a funcționat un timp Ministerul de Externe, care vor deveni hoteluri de categorii superioare și vor primi denumirile de Hotel „Splendid” și Hotel „Național”.

Toate noile hoteluri și restaurante presupun, cum este lesne de înțeles, și un personal calificat care să poată fi în măsură a asigura turiștilor la un nivel corespunzător serviciile solicitate.

În anii noștri pregătirea cadrelor în acest domeniu se face într-un cadru centralizat, bine organizat și permanent prin diverse forme de învățămînt : școli speciale, cursuri de scurtă durată, pregătire la locul de muncă și altele.

Dar, precum este ușor de bănuït de către cititor, n-a fost întotdeauna așa. De aceea socotim de datoria noastră să nu încheiem această carte înainte de a face și o scurtă incursiune în istoria învățămîntului hotelier și de alimentație publică cît am putut afla în

perioada documentării.

La noi în țară meseria de ospătar nu a fost recunoscută „oficial” decât abia în 1923—1924 și ea s-a datorat luptei pentru afirmare dusă de o serie de lucrători cu vederi înaintate. Până în 1924 — când a fost introdusă oficial remiza la nota de plată — lucrătorii chelneri trăiau din bacșișul primit de la clienți... de unde și denumirea dată în derîdere de „cerșetori” în haine negre.

Acțiuni pentru introducerea remizei la nota de plată au avut loc și mai înainte. Astfel, încă din primăvara anului 1919, lucrătorii chelneri au declanșat o suită de greve pentru acordarea de către patroni a unei remize de 10—15% (în raport cu clasificarea localului) din vânzarea totală, care să se achite în fiecare seară la predarea încasărilor. Ca urmare a grevelor desfășurate, lucrătorii chelneri din București au obținut, în aprilie 1919, satisfacerea revendicărilor lor. Dar peste puțină vreme patronii au refuzat să-și mai respecte angajamentele. A urmat un nou val de mișcări care au culminat cu greva generală din 1920, la care, alături de întreaga clasă muncitoare, au participat și lucrătorii chelneri și asimilații lor.

În „Evocări — Leonte Filipescu”, lucrare editată în 1973 de Institutul de Studii Istorice și Social Politice de pe lângă C.C. al P.C.R., se scrie : „Breasla lucrătorilor chelneri era cunoscută prin combativitatea membrilor ei. Încă din 1907 lucrătorii chelneri și asimilații lor își creaseră o organizație sindicală proprie, întemeiată pe principiul luptei de clasă și al internaționalismului proletar. În fruntea acestei organizații au activat militanți de seamă, din rîndul lucrătorilor chelneri care și-au cîștigat un loc de onoare în istoria mișcării muncitorești din România : Iancu Olteanu, Gh. Niculescu-Mizil, Nicolae Marin, Dumitru Gănescu ș.a.”¹.

Dealtfel unele forme de organizare a lucrătorilor chelneri au existat cu mult mai înainte. Așa bunăoară, la Muzeul de Istorie a Municipiului București — alături de alte vechi statute ale diferitelor bresle — se află și cel al organizației lucrătorilor chelneri din București, pe a cărui copertă citim :

„Statutele Societății Internaționale a chelnerilor din București. Fondată la 4 ianuarie 1881, București. Tipografia C. A. Lăzăreanu, Episcopia 1907”.

Jos vedem două mâini împreunate, simbolizând solidaritatea dintre muncitori.

În anul 1906 avusesse loc și prima Conferință pe țară a lucrătorilor chelneri. După 50 de ani (1956), într-un cadru restrâns, un grup de 350—400 persoane din rîndul lucrătorilor chelneri din țară au sărbătorit la Ploiești împlinirea a 50 de ani de la evenimentul menționat. Cu această ocazie s-a distribuit participanților o insignă jubiliară pe care scrie în medalion : „50 de ani de la prima conferință sindicală pe țară”.

Pentru cine se încumetă să studieze istoricul mișcării democratice sau sindicale din România, paginile „scrise” de lucrătorii chelneri vor ocupa, fără îndoială, un loc important. Trebuie remarcat, dealtfel, că paralel cu lupta pentru revendicările economice ei au militat și pentru crearea unor lăcașuri de pregătire a lucrătorilor breslei. Astfel, în 1923, un grup de entuziaști, în frunte cu inimosul gastronom Iosef Demeter, pune bazele primei „Școli de Ucenici Ospătari (piccoli) din București” care funcționează cu program de curs seral în Școala primară Visarion (din strada Visarion).

Dar timp de doi ani școala n-a fost recunoscută de către organele de stat, respectiv de către Ministerul Muncii, care tutela școlile profesionale. Cheltuielile, care se

ridicau aproape la 100 000 lei anual, au fost acoperite prin donațiuni și din fondurile realizate de cele două baluri anuale (1924—1925) ale breslei. Cele mai reușite baluri din perioada 1924—1925 erau : balul lucrătorilor chelneri, balul presei și balul oriental, soldate bineînțeleș și cu rezultate financiare satisfăcătoare. Cei doi ani de activitate a școlii au dovedit utilitatea și necesitatea ei, școala fiind pusă sub egida Direcției învățămîntului Muncitoresc din Ministerul

Muncii. Cursurile durau trei ani, după care absolvenții primeau diploma de absolvire, pe baza căreia Camera de Muncă le elibera „Cartea de lucrător” fără a mai fi nevoiți să susțină alte examene. Consemnăm și faptul că absolvenții acestei școli se bucurau de termen redus la satisfacerea serviciului militar conform art. 72 din Legea recrutărilor. În anul 1927—1928 în cadrul școlii a fost organizat un curs de șase luni pentru ucenicii trecuți de 18 ani, un fel de reciclare în vederea încadrării lor ulterioare ca lucrători chelneri. Programa analitică era destui de pretențioasă. Astfel, pe lângă materia de bază — gastronomia —■ se mai predau limbile română, franceză, germană, matematica, cursul de comerț inferior etc.

Cursurile se țineau după-amiază și se încadrau în ore care să permită ucenicilor piccoli să participe la programul profesional în cadrul unităților, atît la masa de prînz cît și la cină.

Patronii de restaurante, berării etc. din Capitală n-au susținut decît în mică măsură activitatea școlii. Așa se explică și numărul redus de absolvenți, la sfîrșitul fiecărui ciclu de trei ani. Elevii erau de multe ori împiedicați să frecventeze cursurile. Ba unii dintre patroni nici nu voiau să audă de așa ceva, nu permiteau piceolilor să se înscrie la ele, unii chiar au atacat în presă școala. În ziarul

„Credința” din primăvara anului 1936, de pildă, Victor Medrea nu numai că socotea nejustificată existența ei, ci se arăta chiar indignat de faptul că absolvenții se bucurau de dreptul de a face armata cu termen redus, la fel ca absolvenții altor școli de meserii, tutelate de Ministerul Muncii.

Totuși, în ciuda condițiilor grele și a piedicilor de tot felul, școala a funcționat pînă în preajma războiului al doilea cînd a fost nevoită să-și închidă porțile pentru totdeauna.

În perioada postbelică au apărut noi tipuri de școli, mai perfecționate decît înainte și fundamentate pe principii noi, ca dealtfel întregul nostru comerț. Astfel în 1948 se deschide Școala profesională nr. 5 de ospătari, bucătari și cofetari, cu o durată de trei ani pentru prima promoție și de doi ani pentru următoarele. Școala funcționează pînă în 1954, an în care își întrerupe activitatea. În 1955—1956 se redeschide fiind organizată astfel : pentru bucătari și cofetari — cursuri de trei ani, pentru ospătari — de doi ani.

În 1961 se înființează o școală tehnică postliceală cu durată de doi ani și care pregătește ospătari și recepționeri de hotel, iar în anul 1970 liceul industrial de alimentație publică, cu durată de 4 ani la cursurile de zi și de 5 ani la cele serale și fără frecvență.

O vădită preocupare pentru perfecționarea pregătirii cadrelor se manifestă și în ce-i privește pe lucrătorii mai vîrstnici, cu vechi state de serviciu, - pentru ei se organizează în perioada respectivă (1970—1975)

cursuri de scurtă durată (3—6 luni), urmărindu-se înarmarea lor cu o serie de cunoștințe teoretice și practice, mai ales a ajutorilor de ospătari mai vîrstnici și fără calificarea necesară.

Dezvoltarea continuă a turismului intern și internațional în România, în ultimul deceniu și punerea în valoare a întregului patrimoniu turistic au impus pe de o parte asigurarea corespunzătoare a bazei tehnico-materiale, iar pe de altă satisfacerea serviciilor la nivelul exigențelor omului modern.

În acest context în anul 1970 a fost înființat în București Centrul de formare și perfecționare a cadrelor pentru industria hotelieră și turism, cu scopul de a asigura rezolvarea unitară a problemelor privind pregătirea personalului din activitatea turistică și hotelieră. Noul organism își desfășoară activitatea prin cooperare cu Programul Națiunilor Unite pentru Dezvoltare (P.N.U.D.) și Biroul Internațional al Muncii (B.I.M.) care acordă asistență tehnică pentru dezvoltarea învățămîntului turistic.

Începînd din anul 1974 Centrul de formare și perfecționare își desfășoară activitatea în București (B-dul Poligrafiei nr. 3—5) unde dispune de o bază materială adecvată prin care sînt asigurate toate condițiile pentru desfășurarea unui proces de învățămînt modern, pe deplin integrat producției.

Prin centru (care are o filială și la Constanța — în cadrul căreia se organizează formarea și perfecționarea lucrătorilor necesari activității din cadrul Centralei O.N.T. Litoral) se organizează programe pentru formarea cadrelor la nivel superior și mediu, de conducere și execuție, pentru prestații turistice, servicii în hoteluri și restaurante. De asemenea, prin aceeași instituție se asigură perfecționarea profesională a cadrelor de conducere și de specialitate (directori, directori adjuncți etc.) ca și a cadrelor de conducere operativă (șef complex hotelier, șef unitate restaurant, administrator hotel, șef

bucătar, șef cofetar, bucătari și cofetari specialiști, ospătari principali).

Cît privește corpul profesoral și de lectori care asigură prelegerile, cursurile și orele de practică, el este alcătuit din experți și cadre de specialitate din economie, din cadrul Ministerului Turismului, din alte ministere și instituții centrale, precum și din specialiști din producție (directori, șefi de servicii, maiștri în arta culinară etc.).

În numai patru ani, de pildă (1971—1975), Centrul de formare și perfecționare a cadrelor și filiala sa din Constanța — au pregătit prin 80 de cursuri și programe diferite peste 15 000 de lucrători, numărul absolvenților fiind de circa 6 000 în fiecare din anii următori lui 1975.

Referindu-ne la calitățile pe care trebuie să le întrunească un chelner calificat potrivit cerințelor comerțului public modern, ne-am amintit aprecierile scriitorului rus I. Șmeliov din schița „Chelner”, scrisă în 1911 (apărută în traducere românească în 1962), atît de actuale și astăzi și pe care și le dorește fiecare lucrător al domeniului:

„Un chelner bun e o raritate, trebuie să te străduiești mult să faci dintr-un om obișnuit un chelner adevărat pentru că omul obișnuit este, prin natura lui, făcut pentru treburi firești și are o figură obișnuită, ca orice om obișnuit. Chelnerul însă trebuie să fie în orice

clipă gata să servească, și atît, nimic altceva, să nu trădeze felul lui de a fi. Cînd e în afara obligațiilor de serviciu, treaba lui, poate să se poarte cum îi e caracterul, dar atîta timp cît e în local trebuie să se miște ca la teatru mai cu seamă cînd e vorba de un local renumit. El trebuie să pătrundă pur și simplu în sufletul clientului și să-l cunoască pînă în măduva oaselor. Să-l cunoască dintr-o ochire, să nu facă nici o greșeală. Trebuie să știe cum să se apropie de client, cum să-l ia, să nimerească la țarc. Și mai ales să aibă prestanță în mișcări... Asta place. Trebuie să se miște ca un diplomat. Grea meserie, mai ales cînd ai de-a face cu un public rafinat. Crezi că clienții nici nu te privesc dar de fapt ei observă totul. Trebuie să te porți așa ca să se vadă și seriozitatea și iuțeala în toate..."

Hotel Intercontinent al

HOTEL

„INTERCONTINENTAL"

— cea mai mare și mai modernă unitate de cazare din București — ocupă un loc aparte între construcțiile destinate slujirii turismului românesc.

Apariția „Intercontinentalului" în peisajul urbanistic al Capitalei a reprezentat un moment de vîrf în evoluția și dezvoltarea edificiilor de acest tip de la noi și astăzi silueta lui a devenit aproape familiară atît bucureștenilor cît și celor care poposesc pentru o mai scurtă sau mai lungă vreme în străvechia cetate de pe malurile Dîmboviței.

Dar înainte de a porni la cunoașterea și descrierea mai amănunțită a acestui hotel se cuvine să facem — pentru o mai bună informare a cititorilor — un scurt istoric al locului pe care s-a ridicat „Intercontinentalul", așa cum l-am putut desprinde din documentele păstrate în arhive și din amintirile proprii sau ale altora.

Terenul pe care s-au

construit hotelul
„Intercontinental” și
Teatrul Național
aparținea în secolul al
XVIII-lea, mănăstirii
Colțea. În secolul al XIX-
lea el trece în
proprietatea familiei
Hagi Moscu, care ridică
pe el o vastă clă-

dire în care a funcționat la sfârșitul secolului trecut primăria orașului București.

Din motive necunoscute nouă și nementionate în nici una dintre sursele documentare pe care le-am consultat, edificiul cu pricina a fost demolat în 1911, locul rămânând gol. Dealtfel bucureștenii mai în vîrstă își amintesc că prin anii 1930—1935 vedeau aproape zilnic făcînd instrucție aici regimentul de jandarmi pedestri al Capitalei.

O scurtă călătorie făcută pe la început de secol prin preajma terenului ocupat cîndva de primărie, ne dezvăluie și așezarea unor clădiri ce merită a fi menționate pentru rostul și importanța avute odinioară.

Pe strada Batiștei, colț cu actualul Bulevard N. Bălcescu, era o veche casă boierească cu un etaj — proprietate a avocatului Lyautei — în care a funcționat pînă în preajma celui de al doilea război mondial o *Casă de Mode* (atelier de croitorie de damă). Alături de ea, o altă casă boierească, tot cu un etaj, a adăpostit începînd din 1939 și pînă în 1947, restaurantul bar „N. Zissu” (pe locul lui este azi un mic scuar acoperit de iarbă).

Lipit de clădirea restaurantului „N. Zissu” se afla imobilul cu două etaje (care se întindea și pe strada Grigore Filipescu, dispărută azi) cunoscut sub numele de „Cooperativa Mercur”, avînd pe colț vestita bodegă „Mercur” amintită și în schițele lui I. L. Caragiale.

Mergînd mai departe, pe strada Grigore Filipescu se afla Casa Asan, o frumoasă clădire, îmbrăcată în plăci de faianță albă, în care a funcționat între cele două războaie mondiale, Primăria Capitalei. Pe latura dinspre Bulevardul N. Bălcescu nu mai exista nici o altă clădire în afara celei menționate mai înainte.

Pe latura dinspre actualul bulevard al Republicii, maidanul se învecina cu strada Vasile Boerescu (după 23 August 1944 strada Ion Vidu, dispărută azi). Pe această stradă s-a deschis în anul 1939 grădina-restaurant de vară „Răciaru” (și ea dispărută ulterior).

Prin anii 1935—1936 în mijlocul terenului fostei primării s-a deschis o grădină-restaurant de vară. Grădina, în formă de pătrat, era împrejmuită cu un gard de stuf și avea intrarea pe latura dinspre actualul bulevard N. Bălcescu. Aci se serveau specialități ale casei, crap la proțap și pui la frigare. Afișe cu litere mari, așezate la intrarea în grădină, anunțau clienții : „40 lei un pui la frigare și o baterie de vin, grasă Garoflid”. Vinul servit era din viile lui Garoflid, politician, proprietar funciar și Președintele Sindicatelor Agricole (sindicate din care făceau parte doar marii proprietari). Garoflid, imitând casa regală, precum și pe Brătieni (care aveau magazine proprii de desfacere a produselor agro-alimentare de pe moșiile lor), deschisese, peste drum de amintita grădină, în blocul proprietate personală, un magazin pentru desfacerea vinurilor pentru acasă (actualmente aci se află restaurantul „Pescarul”¹¹).

În preajma celui de al doilea război mondial pe latura dinspre bulevardul N. Bălcescu se construiesc mici prăvălioare din materiale ușoare (plăci de stufit ș.a.). Pe locul fostei grădini amintite mai sus, Consiliul de Patronaj ridică din aceleași materiale un restaurant destul de încăpător și cu prețuri populare.

După 23 August 1944 clădirea restaurantului, ajunsă într-o foarte înaintată stare de degradare, a fost dărâmată, iar în locul ei s-a instalat Circul „Kratel”, care a funcționat aci pînă la construirea actualului

Circ de Stat.

Pe colțul dinspre Bulevardul N. Bălcescu cu strada Batiștei — într-o clădire construită din materiale ușoare — s-a deschis după 1945 un mic, dar cochet local, cu o mică terasă care desăcea înghețată, casată siciliană și alte produse de cofetărie. Localul, cunoscut sub numele de „Terasa Rustică”, a fost transformat mai târziu în bodegă.

Pe celălalt colț dinspre Bulevardul N. Bălcescu și Bulevardul Republicii a fost deschisă o berărie-restaurant „Zori de Zi” — realizată din aceleași materiale ca și „Terasa Rustică”.

Toamna, pe terasa deschisă a acestui local se amenaja o mare mustărie. De-a lungul laturii dinspre Bulevardul N. Bălcescu între multe prăvălioare de tot felul, ridicate de-a lungul anilor, în apropierea intrării la Circ a funcționat mult timp și un bufet cunoscut sub numele de „Bufetul Universității. În anul 1969, când încep lucrările de degajare a terenului în vederea construirii hotelului Intercontinental și a Teatrului Național, toate aceste clădiri au fost demolate și o dată cu ele au dispărut și străzile Grigore Filipescu și Ion Vidu.

Construcția hotelului „Intercontinental” s-a făcut în cooperare cu Societatea Inter-Continental Hotels Corporation din S.U.A., proiectul fiind realizat de partea română, cu asistență tehnică din partea societății respective. Potrivit contractului, exploatarea în cooperare urmează să aibă loc pe o perioadă de 10 ani de la darea în folosință, după expirarea acestui termen hotelul — proprietate a statului român — urmînd să fie exploatat exclusiv de proprietarul său.

În ce privește perioada primilor zece ani de colaborare, partenerul extern asigură

promovarea hotelului pe plan internațional și rezervarea de camere prin sistemul P.A.N.A.M.A.C., iar partea română este obligată să respecte standardele de servicii ale rețelei de hoteluri Intercontinental și să plătească unele taxe anuale.

La 20 februarie 1971, pe porțile noului și impunătorului edificiu intră primul client plătitor, un anume Dortmann din S.U.A., dar deschiderea oficială a întregului complex hotelier are loc ceva mai târziu, la 14 mai 1971.

Hotelul „Intercontinental” dispune de 423 de camere cu 888 de locuri și 16 birouri închiriate pentru firme străine. Peste 300 de camere sînt dotate cu aparate TV color, cu circuit închis, instalații de sonorizare (stație radio) în toate camerele și spațiile. Serviciul administrativ este dotat și el cu instalații moderne de urmărirea eliberării camerelor de către clienți și efectuarea curățeniei.

Întregul mobilier din camere este conceput și realizat în stil modern.

De asemenea marea unitate de cazare din București are o serie de săli speciale pentru conferințe, banchete, reuniuni etc.

Sala mare „Rondă”, cu circa 500 de locuri în picioare la recepții și 300 de locuri la mese (la banchete) ;

Sala mijlocie „Rapsodia”, cu circa 200 de locuri ;

Sala „Intim”, cu 24 de locuri;



Hotel Intercontinental.

Sala bar „Piccolo”, cu 30 de locuri ;

Sala „Hora”, cu 80 de locuri.

Hotelul mai este dotat cu o piscină, la etajul XXII cu bar de zi, sală de gimnastică, masaj, saună finlandeză, aparate solarium cu raze ultraviolete și terasă deschisă.

În cadrul hotelului funcționează mai multe unități de alimentație publică :

— Braseria „Corso” cu Snack-bar (la parter) unde se prepară anumite minuturi în fața clienților, unitate mobilată cu mobilier stil

modern ;

— Restaurantul clasic „Madrigal”, unitate dotată cu mobilierul Chipendalle stilizat;

— Restaurantul românesc „Balada” (la etajul 10), dotat cu mobilier stil românesc. (Aici își desfășoară activitatea și o formație orchestrală de muzică românească.

■— Restaurant cu autoservire — Seif Service (la subsol) ;

—■ Bar de zi „Intermezzo” (la parter) ;

Bar de zi „Belvedere” la etajul II) ;

Biar de zi „Luna” la etajul XXI) ;

Bar de zi „Panoramic” (la etajul XXII) ;

Unitățile restaurant și barurile însumează un număr de 750 de locuri.

Sălile restaurantelor sînt înzestrate cu lovelatoare (aparate pentru încălzit farfuriile).

Pentru a menține platourile calde la masa consumatorilor există plăci încălzite electric, pe care se țin platourile și ȕambalele cu preparate calde, la masa clienților.

Bucătăriile sînt dotate cu utilaje din cele mai moderne, tip „Hobart”, cu : mașini de gătit cu gaze naturale, grătare electrice, marmite, mașini pentru spălat vesela, tacîmuri, pahare etc. precum și o gamă largă de mașini („robot”) pentru curăȕat legume, mașini electrice pentru tăiat pîine, cuter pentru diferite paste rapide, roboți cu anexe pentru sosuri, mașini pentru pastă de legume, mașini centrifuge pentru svîntarea salatei etc. — toate din metal inoxidabil.

Pentru procesul de producție, complexul de alimentație publică dispune de un laborator de cofetărie, carmangerie și semipreparate.

Servicii la dispoziția pasagerilor din hotel: secție de spălătorie și curăȕătorie, secție de frizerie-coeiură și cosmetică, centrală și mini-centrală telefonică, telexuri și magazine pentru desfacerea mărfurilor pe

valută (la parter, la mezanin și la etajul II).

De asemenea prin personalul complexului Intercontinental se pot obține : bilete la spectacole, bilete de călătorie la trenuri și avioane, închirieri de automobile (cu sau fără șofer), închirieri de mașini de scris, multiplicări sau fotocopieri de lucrări la aparate xeros etc..

Pentru asigurarea unui serviciu la înalt nivel, personalul de conducere din unitățile de alimentație publică și hoteliere (șefi de sală, șefi bucătari, șefi de recepție) au fost specializați în diferite unități Intercontinental din Vest : Paris, Geneva, Frankfurt, Hanovra,, Viena.

Printre personalitățile de seamă de peste hotare care au trecut pe la Hotel „Intercontinental” s-au aflat, și G. Heineman, președintele R.F.G. ; Kurt Valdheim, secretarul general al O.N.U.. Rockefeller, magnat american ; vestitul chirurg cardiolog Christian Barnard ; surorile Kesler ș.a.

Doctorul Barnard a fost invitat în România de către Ministerul Sănătății în martie-aprilie 1972 ; la data vizitei în țara noastră vestitul chirurg avea la activul său 24 de operații pe cord.

La o masă oferită în onoarea sa la „Intercontinental”, maestrul în arta culinară — cofetarul Avramii Dumitru a căutat să-i facă o surpriză ; la desert a servit un tort care reprezenta 24 de inimi. Beculețe minuscule, introduse în interiorul inimilor și alimentate de o baterie bine camuflată, au început să „pulseze” în momentul când tortul a fost adus la masă.

Cu hotelul „Intercontinental” încheiem călătoria noastră în timp prin „lumea” spațiilor de cazare și de alimentație publică din București, de la Hanul Șerban Vodă pînă azi.

Drumul — cum sperăm să se convingă și cititorii noștri — n-a fost deloc scurt, neted și sperăm ca prin el să fi putut măcar sugera bogata și îndelungata tradiție în domeniu, experiențele, căutările de pînă azi și — de ce nu ? — să lăsăm o fereastră deschisă către perspectivele de mîine.

În
loc de încheiere

Turismul și comerțul nostru, aflate în continuă dezvoltare și extindere, vor impune ridicarea unor noi unități, găsirea unor noi și tot mai moderne modalități de a veni în întâmpinarea solicitărilor publicului, potrivite cu exigențele acestuia. Desigur se vor face înnoiri, se vor descoperi noi drumuri, vor fi aplicate noi norme. Între altele, ele vor cere și îmbogățirea capitolelor de actualitate ale cărții de față.

În ce ne privește (pe noi sau pe alții care ne vor continua râvna) vom (sau vor) consemna cu bucurie toate aceste schimbări ce se anunță și, fără îndoială, ele nu vor întârzia să se petreacă.

Sumar Cuvinl înainte 5

Către cititor.....	10
Vechiul București și hanurile sale .	15
Scurtă călătorie în istoria gastronomiei românești	37
Hoteluri și restaurante	53
Cafenele.....	141
Grădini.....	167
Mustării.....	205
Birturi	209
Cîrciumi.....	215
Bodegi.....	225
Berării	231
Cabarete — baruri de noapte . .	249
Cu Maria Tănase prin restaurantele bucureștene.....	257
Dezvoltarea și diversificarea unităților de alimentație publică în anii socialismului, creșterea rețelei hoteliere.....	267
Hotel Intercontinental	281

**Coperta și
supracoperta: ILIE
VICTOR**

Redactor : FLORENTIN
POPESCU
Tehnoredactor : IO AN PETRE
Bun de tipar : 15 VII — 1979 Coli de
tipar : 18,5 + 12 pag. pl. Tiraj : 16 200
ex.



Tiparul executat sub ed. 148 la I. P. „Filaret”
str. Fabricii de cărămizi nr. 9-11

București

Republica Socialistă România



Grigore Capșa și șelii săi de atelier din 1872 (primii lucrători francezi). De la stînga la dreapta : Louis Dupral, Mar chal Fran ois, Grigore Capșa, D tienne Jean, Marie Viallet.

. yxá 6ζmi«SÍ2 y/*P*/7tt^
 ζtú*^u- ww/lÁ. fu^trú A yí*-&<U± />*f-- ζjTeUt, A y>- ya-uru- 7í»- sí.
 ζ*4*1 *471, ζζt*C- f/r- // ζ</
 j, 'n/fr»*S(7 fii Htfs ÚifTlt*. *4 1/&ζl7 yrtts/f-A prf. 'fyr
 •vi'. {/, f*f- A* A< yU* -ζ*4* 'δ*-</*** e-yéi&r/E. t 'ri//iūtu4u Z?j <7f u.yu.
 '-i'A- 'l/ú*- d-Ac. ui J7iki iŋjǎ /, lǐA A ay**, ut Au ya ■> ' ζti.-«
 C//A 6<f/a v,l Aζ A ζpf/aaifti. ζ** Ayū/tA A/Lar dcu-i*t toa ζAdAu.
 Jt^f Au Ctía-i/t+te- <-V ■/- J,' /te 'ivultfi yr/í 1/sAíí A- A'ťuS/ou
 A i-,ia/r^i Ati < f S.JjL A'STí*IAj'- /ie-<,
 ". 'a/i dfa.su*, uSteC- -ma*/. "■ d yn<- /•.'. 'j^cfj/^tAi - PU*. A /CPIOS 7e ii' "- ,i
 . /a '*ti< Arta- y« <
 JdPíX: Á. .nu, yírtaè. .»ce^y.M. y.,.:/> ytζ
 ' Ájζ t/d- jA- ynζd pmou j/7oi>,dt-/s -
 r,Ave a-cAyíve / a-ŋde. Sanyít Actu-Şu- Arma- ζtaiy ín 7/n A ' i/c fu-uAAu: iZ, ^/jt- yS/ic*/,
 A(A4.-i.isi 4vt/a, A<*pA (Uf-. ' ZJC/*<S
 a u77yttiSi<i /a. fi/o/Zyvíff '///ζArens e. Áfyía f^
 *//// A?e*ŋ/E///{<*<*/Enfa/jL, yfñ

{A j/atf /i ^K fit**n. Apr? ntf 'çiA. /ç4 O p~ äp-t€^ ç**

[j]/u,a. 'r/aa'A* <*■<''*« 'A
r» 2t7cX 2-

t f/c

x,)Q~ ftCz/vA çV ■A &*** t<? f*kt

sAZ/sk. "/uA/t<2 ^je **
AAfeftib A/ çH*vf (2 i-u*-

f C-t«J

> -.
fr&MA'/%1

tfdt- 2'

tt çiMg

„A/<- V'AA t/>€-

a.//£ Ac**- A.

2 c—~

'^1/^âC'TîteA

ç ^tM.c, sy£.\$»IAiî*J\$î. '*r> cs -SÎ- •CtAfIA&iI
t&,

Fragmente dintr-o scrisoare-clocument pe care Grigore Capşa o adresează în 1877 elevului său Jean Neslor, trimis alături de Gh. Oprescu (Duţă) şi Theodor Gal de către Casa Capşa la specializare în capitala Franţei. În cuvinte de un cald patriotism Grigore Capşa iniormează despre evenimentele istorice prin care trece ţara (Războiul de independenţă).

Menu servit de Casa Capșa la banchetul oferit de „amicii literaturii” în onoarea poetului Vasile Alecsandri după obținerea premiului de la Montpellier (Franța) pentru poemul „Cîntecul gîinei latine”. Banchetul a avut loc în sala Teatrului Național iar presa vremii spune că „pe masă, în fața poetului se înălța o uriașă lîră din patiserie, simbol al poeziei” („executată” de Casa Capșa, n.n.).



Menu servit de Casa Capșa la un banchet oferit de Jockey Club la 12 mai 1885. (Colecția B.C.S.).



Un cap ele factură al
Casei Capșa din 1895¹
pe care se pot vedea 72
medalii românești și
străine obținute de
Urmă pînă la acea dală



Menu servit de Casa
Capșa la un banchet al
Cercului de studii ai
Clubului Conservator
la 4 aprilie 1897
(Colecția B.C.S.). Ca și
în alte meniuri din
epocă, remarcăm
prezența sorbe-
tului —
înghețată de portocale
cu șampanie.





*Cortegiul carului alegoric al
cofetărilor și restauratorilor
la serbarea de la li mal
1881. Alături de carul
alegoric, în Iruntea
lucrătorilor, se allă Grigore
Cctpșa.*



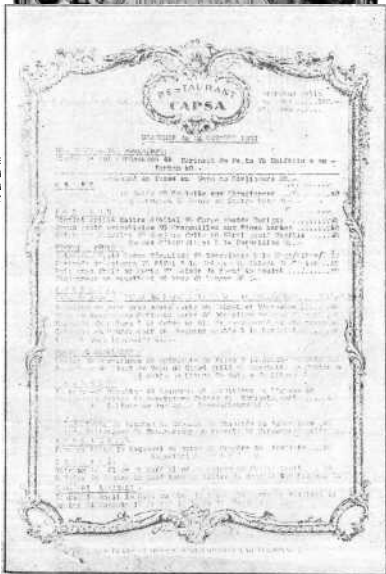
Un banchet oferit de Asociația Comercianților Capitalei la 22 martie 1881 în sala Teatrului Național. Alcătuirea și servirea menu-ului au fost asigurate de Casa Capso.





Plă
căm
co
Ur

de
ală
? a



Listă de masă a Casei Capsa, scrisă în limbile română și franceză, din ziua 24 octombrie 1937, care prezintă un sortiment foarte bogat și variat de preparate.



Mareșalul Franței, Jotlre, oaspete al Bucureștilor în 1920. Cu această ocazie Casa Capșa a lansat delicioasele prăjituri „Jotlre”, care au „supraviețuit” până în zilele noastre. Fotografia poartă autograful mareșalului însoțit de mulțumirile sale aduse Casei Capșa (23 martie 1920).



*Hóiéiul și restaurantul București (lost
Capșa)*

editura sport-turism

LEI 15

